PRÉCIS
DE LA
MATIERE MÉDICALE,

Contenant ce qu'il importe de ſavoir ſur la nature, les propriétés & les doſes des Médicaments, tant ſimples qu'officinaux; un grand nombre de Formules, & un Traité des aliments.

Par M. LIEUTAUD, Docteur Régent de la Faculté de Médecine de Paris, de l'Académie des Sciences de Paris, & de la Société de Londres.

Nouvelle Edition, revue par l'Auteur.

TOME QUATRIEME.



A AVIGNON,
Chez JEAN-ALBERT JOLY, Imprimeur-Libraire, rue Vieux-Setier.

1793.

TABLE

Des Divisions du Précis de la Matiere Médicale.

TOME QUATRIEME.

LIVRE TROISIEME.

Des Aliments & des Boissons.

SECTION PREMIERE.

Des Végétaux.

SECTION SECONDE.

Des Animau.x

SECTION TROISIEME.

Des Assaisonnements.

SECTION QUATRIEME.

Des Boissons.

Fin de la Table du quatrieme & dernier Volume.



PRÉCIS DE MÉDECINE.

LIVRE TROISIEME.

Des Aliments & des Boiſſons.

INTRODUCTION.

APRÈS avoir fait l'hiſtoire des médicaments, ſuivant le plan que nous nous étions formé, il ne ſera pas hors de propos de parler des aliments qui, indépendamment de leurs vertus nutritives, poſſedent encore des propriétés médicinales: en effet, tout le monde convient qu'ils ſont également néceſſaires dans l'état de ſanté & en maladie. Par leur uſage bien réglé, non-ſeulement on renouvelle & on répare ce que l'on perd à chaque inſtant par l'action continuelle des ſolides, & par l'in-

Intro-duction. ſenſible tranſpiration, mais encore on vient à bout de guérir, & on prévient différentes maladies, contre leſquelles ne peut rien tout le vain étalage des remedes officinaux. La perfection de la médecine, dit *Celſe*, eſt de ne pas employer de médicaments : un aliment convenable & bien choiſi eſt, ſelon *Pline*, le meilleur de tous les remedes : *Wedelius* a enfin avancé qu'on pouvoit trouver dans la cuiſine des ſecours plus efficaces que ceux que la pharmacie nous fournit ; mais quelqu'un ignore-t-il que le régime eſt le plus puiſſant remede qu'on puiſſe oppoſer aux maladies : en voilà plus qu'il n'en faut pour juſtifier le projet de joindre ce petit traité à celui de la matiere médicale. Comme la variété des aliments que nous a prodigués la main libérale du Créateur eſt immenſe, il eſt important d'avoir une connaiſſance des bonnes & des mauvaiſes qualités de chacun, eu égard à l'âge, aux faiſons, & aux tempéraments. Il ſemble qu'il faille regarder comme les meilleurs & les plus propres à remplir le but de la nature, ceux dont l'odeur & la ſaveur ſont agréables, & que l'eſtomac digere avec facilité, pourvu cependant que rien ne s'y oppoſe de la part des organes de la digeſtion ; car lorſqu'ils ſont dérangés & ruinés, il eſt clair que le déſordre ſe met

par-tout, & que la santé se détruit bientôt, sans espoir de la rétablir. Il n'est pas toujours possible de découvrir la cause de ce fâcheux état; elle est souvent cachée sous le plus épais nuage : ce n'est que par les effets bien observés qu'on peut obtenir cette connoissance. Nous n'avons pas de doute sur les aliments qui révoltent l'estomac; mais on sait qu'il se rencontre par-tout des personnes, d'ailleurs en bonne santé, qui, sans autre regle que l'expérience, sont forcées de s'abstenir de certaines choses quelquefois même très-agréables, étant privées, quant à ce point, des connoissances dont la nature a pourvu presque tous les autres animaux. Ce n'est que par cette attention scrupuleuse qu'on peut connoître les forces des agents de la digestion, à l'égard de tel ou tel aliment : en effet, les estomacs sont presqu'aussi différents entre eux que les traits du visage. Il est impossible de percer dans ces mysteres de la nature, à moins que d'être instruit auparavant des forces respectives des organes & des liqueurs destinées à la dissolution des aliments; objet sur lequel il nous a paru à propos de nous arrêter un moment avant que d'entrer en matiere.

Introduction.

Personne n'ignore que les aliments portés à la bouche, broyés avec les dents,

Intro-duction. & détrempés par la salive, lorsque l'appétit invite à manger, sont précipités dans le ventricule, par le mécanisme de la déglutition : c'est-là que par le secours de la boisson & du suc gastrique, & à l'aide d'une douce chaleur, ils s'attendrissent, se dissolvent, & se changent en une pâte liquide, qui, combinée de différentes matieres, imprégnée du fluide nerveux, & participant d'une espece de vie, coule dans le duodénum, afin que par l'addition de la bile & du suc pancréatique, il en résulte une humeur laiteuse & presqu'homogene, qui, se séparant des fesses par une simple filtration, va par des vaisseaux particuliers, se mêler au sang, pour le renouveller & le réparer. Il est bon de remarquer en passant, que cette opération ne demande aucune fermentation, puisqu'une foule d'expériences déposent que le chyle conserve la nature des aliments; ce qui n'arriveroit jamais, s'ils subissoient ce mouvement d'effervescence gratuitement imaginée. Cependant, si par quelque cause que ce soit, ils restent trop long-temps dans l'estomac, toute la masse s'échauffe, & les molécules d'air venant à se dégager, elle s'enfle; d'où résulte le gonflement du ventre, les borborygmes, & la sortie des vents; mais il est aisé de comprendre que cette espèce de fermentation

est un état de maladie, lequel nuit à la digestion naturelle, bien loin d'en être la cause, comme quelques-uns le pensent : telles sont nos conjectures que nous soumettons très-volontiers aux lumieres de ceux qui sont plus versés que nous dans la physique & la chimie.

Introduction.

La salive, très-remplie d'esprits, lesquels, pendant la mastication, se portent à grands flots vers les organes secrétoires, pénetre les aliments qui ont été broyés, & s'y mêle intimement, pour en faciliter la dissolution. La présence des esprits animaux dans la salive, est démontrée par les phénomenes bien connus des digestions, & sur-tout par les effets surprenants que produit cette liqueur sur ceux qui ont été mordus de différents animaux, soit enragés, soit irrités : il est certain, d'après mille expériences faites par les plus habiles physiciens, qu'elle ne devient mortelle que par l'effervescence & l'embrasement des esprits : par-là il est clair que presque tous les animaux chez lesquels les esprits viennent à s'enflammer à un degré excessif, peuvent contracter cette cruelle maladie : la fait est évidemment prouvé par différentes histoires qui rapportent les suites funestes de la morsure d'oie, de coq, de cheval, d'âne, de sanglier, de loup, de chien nullement

Introduction. enragé, & même d'homme. Que les esprits animaux contenus dans la salive contribuent à donner l'énergie à cette liqueur, & la force de dissoudre les aliments, c'est ce dont on ne sauroit douter, si l'on examine avec attention les organes de la digestion, & spécialement les glandes salivaires, dans lesquelles s'insinue un grand nombre de nerfs très-considérables: ce qui explique pourquoi, à la vue d'un mets qui flatte, il se fait une abondante sécrétion de salive: à quoi on peut ajouter que rien n'est plus capable d'exciter un grand abord d'esprits, que la sensation agréable qu'on reçoit en mangeant; sensation dont les philosophes même connoissent le prix. La marche des nerfs qui se distribuent dans ces organes, semble prouver d'une maniere invincible que le suc gastique & le suc pancréatique acquierent de l'activité par une semblable irradiation des esprits. Outre cela, si l'on observe avec un jugement réfléchi le progrès de l'appétit & de la faim, on verra très-clairement que l'une & l'autre sensations sont excitées par un mouvement particulier des esprits; puisque, d'après beaucoup d'observations, il est constant que chez ceux mêmes qui ont besoin de manger, la faim ne se fait pas sentir, si l'abord des esprits n'a pas lieu, ou est ir-

régulier : personne, en effet, n'ignore qu'il suffit de voir une chose dégoûtante, ou d'en entendre parler, pour ne plus sentir la faim.

Ce qui montre d'ailleurs la force des esprits à l'égard des fonctions de l'estomac déréglé des filles & des femmes grosses, qui les porte à rechercher avec avidité, non-seulement toutes sortes d'aliments, mais même des choses absurdes; tels sont des fruits verts, des viandes crues & sanglantes, de la terre, du plâtre, des charbons, des cendres, de la laine, du coton, du vieux papier, des cuirs pourris, &c... Ce désir invincible prouve le déréglement des esprits, état réel de maladie. C'est de la même source que vient cette disposition particuliere de la bouche & de l'estomac, par laquelle plusieurs personnes des deux sexes ont de l'aversion & de l'horreur pour quelques aliments qui sont agréables, & d'un usage très-commun pour les autres : horreur si grande, que, s'ils en mangent, malgré leur antipathie, ou par force, ou par hasard, ou par tromperie, il s'ensuit des symptomes très-graves, & que la vie même est quelquefois en danger. Quelques-uns, chose surprenante, ont tant d'aversion pour le pain, qu'ils ne peuvent en supporter l'odeur : d'autres ont un dégoût

Intro-duction.

invincible & particulier pour telle ou telle viande : plusieurs tombent promptement en foiblesse à la vue d'une anguille & d'un hareng, d'une écrevisse, &c... L'aversion pour le lait est si grande chez beaucoup de personnes, qu'elles ne peuvent en voir sans éprouver des envies de vomir : d'autres craignent le fromage, dont la vue ou l'odeur les fait tomber en syncope. On remarque enfin la même antipathie à l'égard du vin de quelque espece que ce soit, aussi bien qu'à l'égard de différents fruits, dont les autres font leurs délices. Ces exemples surprenants de sympathie & d'antipathie ne sont-ils pas une preuve de la mauvaise disposition des esprits ? Ne démontrent-ils pas incontestablement que le liquide nerveux dont la salive & les autres humeurs servant à la digestion sont également imprégnées, est l'agent le plus puissant, soit pour exciter, soit pour régler l'appétit.

D'après ces notions, on aura peut être une connoissance plus précise des phénomenes de la digestion : on parviendra sans doute mieux à évaluer les forces de l'estomac ; ce qui mettra plus à portée de faire choix des aliments les plus propres pour chaque tempérament. Mais il faut encore considérer la manière dont on a accoutumé de se nourrir : car, quoiqu'elle pa-

roiſſe exempte de danger, il ne faut cependant pas y compter, à l'égard des aliments mauvais ou pernicieux qu'on ne déſire que par un goût bizarre & dépravé; puiſque tôt ou tard ils portent dans l'économie animale des déſordres qui demandent les ſecours de la médecine. Quelquefois néanmoins on peut tolérer l'uſage des aliments, bien que peu ſalutaires, auxquels on eſt accoutumé; un grand nombre de ceux mêmes qui ſont le plus occupés du ſoin de leur ſanté ne peuvent y renoncer: car une longue habitude devient une ſeconde nature, qu'on ne contredit pas impunément: ainſi, pour rectifier ce mauvais régime, il faut aller par degrés; il ſeroit dangereux de le quitter tout-à-coup. D'ailleurs c'eſt ſe tromper beaucoup que d'ajouter foi à ce proverbe populaire, que tout eſt ſain pour ceux qui ſe portent bien; car les aliments trop groſſiers & crus, ſalés, & chargés d'aromates, ou déguiſés par l'art des cuiſiniers, de même que les liqueurs ſpiritueuſes & fermentées, quelque forte que ſoit l'habitude, menacent non-ſeulement de maladies aiguës très-dangereuſes, mais encore de chroniques très-opiniâtres: outre ces maux, ceux qui ſe livrent à l'intempérance, n'ont qu'une vieilleſſe miſérable, ſi cependant ils y arrivent. Perſonne n'ignore ſans doute

Introduction.

Introduction. que les hommes les plus forts & les plus robustes, chez lesquels la chylification & la sanguification paroissent se faire parfaitement, sont très-souvent exposés à de tristes accidents. Ceux donc qui veulent jouir d'une santé inaltérable, & vivre long-temps, doivent observer un bon régime, & préférer un mets simple & aisé à préparer, à ceux que la délicatesse & le luxe ont introduits sur nos tables. On cessera d'être surpris qu'il y ait tant de maladies, disoit de son temps *Séneque*, si l'on fait attention au nombre des cuisiniers: tout le monde sait enfin, & dit tous les jours que la gourmandise tue plus d'hommes que l'épée; mais cela ne corrige personne. Ceux qui sont livrés à la bonne chere, & qui ne trouvent bon que ce qui est d'un haut goût, s'élevent fortement contre les préceptes de sobriété prescrits par les médecins; préférant le plaisir actuel de satisfaire leur appétit & leurs sens, à l'avantage de se porter bien le lendemain. Une vie agitée & tourmentée par tous les maux de l'esprit & du corps, est elle donc plus heureuse que ce qu'ils appellent le dégoût continuel du régime? Qu'ils interrogent à cet égard ceux que l'expérience & la maturité de l'âge ont instruits! On peut conclure de-là qu'un genre de vie bien réglé tient le premier

rang parmi les préceptes salutaires que nous donne la médecine : tel est le sujet du petit traité dont nous allons exposer le plan. Introduction.

Une partie des aliments les plus sains est tirée des végétaux ; les principaux sont, sans contredit, les grains que produisent les champs cultivés, & qui different des autres plantes par leurs épis ; tels sont le froment, le seigle, l'orge, &c. on en fait le pain, dont on auroit bien de la peine à se passer : on prépare encore avec leur farine différents mets, comme des potages, des pâtisseries, &c. Après les blés viennent les semences légumineuses, qui naissent enfermées dans des siliques, tels sont les pois communs, les pois chiches, les lentilles, les haricots, & autres de ce genre : lorsqu'ils sont secs, ils ont besoin d'une coction convenable qui les rend moins venteux & plus aisés à digérer. On doit mettre au nombre des meilleurs aliments les herbes potageres ; telles sont la laitue, l'endive, les épinards, les choux, &c... De cette classe sont aussi les racines, comme le raifort, la rave, le panais, la carotte, le poireau, l'oignon, &c. auxquels on peut ajouter les pois & les haricots verts, les fruits des plantes cucurbitacées, ceux d'artichauts, &c. Il est bon de remarquer au sujet des

Intro-
duction.

légumes que les jardiniers & les cuisiniers donnent ce nom aux plantes siliqueuses, aux cucurbitacées, aux artichauts & aux herbes potageres; mais le bon ordre nous a obligés de placer les premieres; ou les plantes à siliques avec les farineux, & de comprendre sous le nom de légumes les autres herbes & racines potageres & les cucurbitacées.

Les fruits des arbres & des arbrisseaux, par leur variété, sont pour nous d'une grande ressource : les premiers sont les cerises, les prunes, les abricots, les pêches, les pommes, les poires, &c.... les plus estimés d'entre les seconds sont les raisins, les framboises, les groseilles, auxquels nous ajouterons les fraises. D'ailleurs on les distingue en fruits d'été; tels sont les cerises, les mûres, les fraises, &c.... en fruits d'automne, comme les pêches, les prunes, les raisins, &c.... en fruits d'hiver; savoir, les poires, les pommes, les châtaignes, &c... Les fruits tendres, doux, d'une saveur agréable, qui ont acquis leur grosseur & leur degré de maturité, fournissent un aliment salutaire, sur-tout à ceux qui ne boivent point de vin, aux gens de lettres, aux bilieux, & à ceux qui ont des obstructions : on peut même, suivant M. *Tissot*, en permettre l'usage à ceux qui ont la fievre;

mais on l'interdira aux personnes foibles, & à celles qui sont incommodées de crudités acides. Il n'en est pas de même des fruits précoces, qui n'ont d'autre mérite que d'être peu communs, & de se vendre fort cher; ni des fruits huileux, tels que les olives, les noix, les amandes, les avelines, qui souvent chargent l'estomac: ceux qui sont secs, trop durs, fibreux, ou dont le tissu est compacte & serré, se digerent encore difficilement, & doivent être regardés comme des substances qui fournissent peu de suc nourricier. Enfin, on confit de différentes manieres les fruits & les autres parties des végétaux, afin qu'ils se conservent longtemps, & qu'on puisse en avoir dans toutes les saisons de l'année: on emploie pour cet effet le sel, le sucre, le miel, le vinaigre, l'eau-de-vie, &c. On juge aisément que leurs bonnes ou mauvaises qualités dépendent principalement de la maniere dont ils sont confits, & que cette préparation les rend ordinairement moins mal sains.

La quantité d'aliments que donne le *regne animal*, n'est pas moins considérable; les zoographes le divisent en trois classes, qui contiennent les *quadrupedes*, les *oiseaux* & les *poissons*. L'expérience a appris qu'ils fournissent une nourriture

Introduction. moins falubre, quoique les habitants des villes en faffent un ufage très-fréquent, & que plus analogues à nos humeurs, leurs chairs, au rapport de *Sanctorius*, augmentent avantageufement la tranfpiration. On fait qu'on ne peut pas garder la chair des animaux long-temps, fans l'expofer à une putréfaction, pour laquelle tout le monde a la plus grande horreur; que les végétaux fe conferveront long-temps, & que leur pourriture n'a rien de bien rebutant. On conçoit de-là pourquoi les parties animales qui féjournent trop long-temps dans l'eftomac, forment fouvent des amas putrides, très-nuifibles à l'économie animale: ce n'eft peut-être pas d'une autre fource que dérivent quelques fievres d'un mauvais caractere, & plufieurs autres maladies, dont la caufe eft prefque toujours cachée. On fait d'ailleurs qu'une grande partie des habitants de la terre ne mangent pas de viande; que leur vie eft plus longue, & exempte de maladies.

Dans la claffe des quadrupedes, on fait plus de cas des jeunes animaux, de ceux fur-tout dont l'accroiffement eft plus prompt, que des vieux; la chair de ces derniers plus feche, dure & compacte, ne fe digere pas aifément. Ceux qui fe nourriffent des fruits de la terre, font de

beaucoup préférables aux carnassiers : ceux qu'on a coupés valent mieux que ceux qui sont entiers. Il faut d'ailleurs avoir égard, non-seulement au pâturage où ils paissent & aux endroits marécageux ou montueux qu'ils habitent, mais encore au ciel, & au climat sous lequel ils vivent : car les animaux des pays chauds, toutes choses égales d'ailleurs, sont les plus estimés. Ceux qu'on éleve à la maison, & qu'on engraisse, passent pour être plus délicats & plus sains que ceux qui sont dans les forêts : la chair de ces derniers cependant peut être mangée impunément par des hommes robustes & accoutumés à des travaux rudes ; tels sont les laboureurs, les fossoyeurs, les porte-faix, & tous ceux qui exercent une profession pénible & laborieuse : des viandes trop délicates & trop tendres les nourriroient moins. Enfin il faut regarder comme un mauvais aliment, & de difficile digestion, les parties tenaces & gluantes des animaux ; tels sont les pieds, l'estomac & les intestins, le foie & la rate, la langue & le cœur : les parties grasses, en émoussant les forces de la salive & des liqueurs digestives, résistent à l'action du ventricule, sur-tout si elles sont mêlées avec des acides ; d'ailleurs à un certain degré de chaleur, & après un long séjour dans l'estomac, dont le ton est af-

Introduction.

foibli, elles contractent une rancidité qui peut être très-nuisible, quoique souvent cachée.

Introduction.

La seconde classe du regne animal regarde les volatiles qui le disputent aux quadrupedes par l'excellence & la délicatesse de leur chair; elle est moins nourrissante, il est vrai, mais elle se digere plus facilement. On mange très-communément tout ce qu'on connoît sous le genre de poules, dont les œufs donnent une nourriture très-agréable, & qui se trouvent par-tout. Il faut joindre à la volatile commune des basse-cours les paons, les faisans, les perdrix, les canards, les bécasses, les cailles, & d'autres oiseaux, tant domestiques que sauvages, lesquels ne cedent point aux premiers en saveur & en qualité; sans parler de divers petits oiseaux qui sont regardés comme des mets friands, & qui font les délices des tables. Les oiseaux enfin qui vivent en liberté, passent pour être plus sains que ceux qu'on nourrit en voliere, ou dans d s basse-cours.

La troisieme classe du regne animal renferme les *poissons*, dont la variété est si grande, que la sensualité y trouve abondamment de quoi se satisfaire: les ichtyographes les divisent en poissons de mer & poissons de riviere; les premiers sont moux, cartilagineux, testacées & crusta-

cées, ou couverts d'une écaille particuliere ; les seconds, ou ceux qui vivent dans les eaux douces, se distinguent par la même raison en poissons de riviere, de marais, d'étang. Les meilleurs sont ceux qu'on pêche en pleine mer, agitée par le vent ; les plus mauvais ceux qui habitent dans les étangs, ou les bassins de la mer qui reçoivent les immondices des villes. Les poissons qui se nourrissent dans les fleuves les plus grands & les plus rapides, ou qui se tiennent dans des eaux agitées, & dans celles qui roulent sur des cailloux, sont plus estimés que ceux qui demeurent dans des eaux dormantes, limoneuses & sales ; ces derniers sentent ordinairement la boue. On estime beaucoup les poissons qui habitent la mer & les fleuves, qui, abandonnant la mer, se retirent dans les fleuves, ou qui, sortant des eaux douces, descendent dans la mer. Le pays entre encore pour quelque chose dans cette préférence : en effet, on vante en France & en Angleterre, comme excellent, tel poisson dont on ne fait aucun cas en Italie & dans les autres pays chauds, *& vice versâ*. On ne sauroit garder longtemps ces poissons ; il n'y a rien qui se corrompe si promptement : aussi la dissolution dans l'estomac s'en fait en peu d'heures. Nous avons dit des quadrupedes &

Intro-duction.

des oiseaux que les jeunes étoient préférables ; il n'en est pas de même des poissons : les vieux au contraire, jusqu'à un certain point, & les gros, sont les plus savoureux & les plus exquis, sur-tout si on les met cuire dans le vin blanc ou rouge. Les poissons d'ailleurs nourrissent plus que les végétaux, mais moins que les oiseaux & les quadrupedes. Il est bon enfin d'observer à l'égard des poissons, que quelques cétacées ont le sang chaud comme les quadrupedes : ceci montre l'erreur de ceux qui tirent, de la nature du sang froid, la différence des poissons d'avec les autres animaux ; elle vient plutôt (cette différence) de l'huile qui, dans les poissons, fait l'office de graisse, & qui, étant préparée d'une maniere particuliere, s'emploie par quelques peuples septentrionaux à la place de la meilleure huile d'olives ; cette observation indique assez bien quelle est la nature des poissons, & résout la question qui s'est élevée au sujet des oiseaux qu'on nomme *macreuses*.

A ces notions préliminaires, il est bon d'ajouter quelques réflexions sur les assaisonnements, tant étrangers que de notre pays, imaginés par les gourmands, dont l'usage modéré est non-seul ment permis, mais utile & nécessaire. Les chairs des animaux ne sauroient presque s'en passer ;

mais sur-tout les chairs froides & insipides des poissons, qui en deviennent non-seulement plus agréables, mais encore plus salubres : ceci doit s'entendre aussi des légumes crus ou cuits qui ont besoin d'être relevés. Mais on évitera avec soin les mets âcres & de haut goût, qui impriment sur la langue une saveur piquante & aromatique, & qui sont farcis de ces substances exotiques, connues sous le nom d'épices : ces ragoûts, qui font les délices des gourmands, se changent pour eux en poisons : ils communiquent au chyle une mauvaise qualité, & rendent les humeurs âcres, caustiques ou rongeantes, qui, agissant insensiblement sur les petits vaisseaux, y causent un désordre irréparable, favorisent la stagnation des humeurs, & portent le ravage dans toute l'économie animale. Il n'est point douteux que les mets assaisonnés de sel, de poivre, de cannelle, & autres aromates, ne tournent à l'aigre muriatique qui corrompt de différente maniere le sang & les humeurs, & donne naissance à une infinité de maladies cutanées & rhumatismales, aux catharres, aux concrétions pierreuses, &c. Il n'est pas moins pernicieux de manger les chairs, tant des quadrupedes que des oiseaux & des poissons, salées, durcies à la fumée, arides & desséchées pour avoir été long-

Introduction.

Intro-duction. temps exposées à l'air ; on convient généralement qu'elles fatiguent l'estomac, & qu'elles fournissent un chyle mal préparé ; il ne faut point chercher d'autre cause du scorbut qui attaque les matelots, les pauvres & les gens de lettres, &c. Quiconque veut conserver sa santé, doit s'abstenir des bouillons gras, de ces jus forts de viande, nommés *coulis*, des essences, des gelées, composés de viandes fraîches ou salées, inconnus aux Sybarites mêmes & aux Syracusains, mais si employés aujourd'hui par les cuisiniers, pour notre malheur, & qui, par le feu, acquierent une âcreté qui ne sauroit manquer de nuire à la santé. On voit par-là que toutes les viandes, de quelqu'espèce qu'elles soient, simplement rôties, grillées, ou bouillies, sont plus saines que celles qui sont apprêtées par l'art funeste du cuisinier, contre lequel les Stoïciens se sont autrefois si fort élevés : il n'est pas moins certain, & tout le monde paroît en convenir, que la faim est de tous les assaisonnements le plus sûr, & peut-être le plus agréable ; mais je ne sais par quelle fatalité les riches, les grands, les gourmands, & les voluptueux, ne l'éprouvent presque jamais : quelques-uns même ne rougissent pas de s'occuper de l'art d'apprêter & d'assaisonner les mets ; fonction méprisable qui fut autre-

fois le partage des plus vils esclaves. L'estomac de ces Apicius, sollicité de tant de manieres, par des ragoûts de toute espece, contracte avec le temps un certain engourdissement, qui le conduit au point d'être dégoûté des mets les plus délicats. Nous ne dirons rien de plus des assaisonnements de notre pays, moins nuisibles, sans doute, que ceux qu'on tire des contrées éloignées.

Intro-duction.

Les regles que l'hygiene établit pour la conservation de la santé, regardent non-seulement les différentes qualités des aliments, mais encore leur quantité; on sait que les vaisseaux gonflés par l'abord excessif du chyle & du sang, deviennent insensiblement incapables de faire leurs fonctions: il faut qu'il y ait une juste proportion entre la nourriture & les déjections, en sorte qu'on ne prenne pas plus que l'on n'évacue; autrement il est clair que c'est une cause de maladie. Pour prescrire la dose des aliments, il faut avoir égard à l'âge; car les enfants ont besoin de manger plus souvent, parce qu'une plus grande quantité de nourriture est employée pour leur accroissement: dans la vieillesse, au contraire, la transpiration étant moins abondante, la quantité d'aliments doit être moindre. Si cette proportion n'est pas observée, les fonctions animales ne se

Introduction.

font plus si bien ; & tôt ou tard les gourmands sont attaqués de maladies aiguës ou chroniques. Outre cela, l'estomac est trop rempli de nourriture, ses orifices se rétrécissent, en sorte que le pylore, trop serré, ne permettant point la descente des aliments, ils sont forcés d'y demeurer trop long-temps ; ce qui cause des cardialgies, le gonflement des hypocondres, la difficulté de respirer, sur-tout, lorsqu'on est couché sur le côté gauche. Le ventricule, accablé du poids des aliments, & hors d'état de travailler à leur élaboration, ne peut que souffrir, & entraîner par sympathie le canal intestinal ; de-là naissent des tranchées & différents flux de ventre : dans cet état, le chyle mal broyé, cru, & de mauvais caractere, communique au sang ses vices, qui sont la source d'une infinité de maux. Il ne suffit point de prescrire un régime de vie, de connoître l'âge ; on doit encore faire attention au sexe, au tempérament, à la taille, au pays même : on apprendra par là quelle doit-être la mesure propre & naturelle des aliments ; elle n'est bien connue que par ceux qui observent une exacte sobriété, & qui sortent de table avec un reste d'appétit. Tel est le véritable moyen de prévenir les maladies, & de parvenir à une longue vie : ce moyen, comme chacun le sait, a réussi

à ces anciens anachoretes, qui sont parvenus à l'âge de cent ans & au-delà, sans ressentir les infirmités de la vieillesse.

Introduction.

Pour fixer la juste quantité d'aliments à prendre, il faut consulter l'estomac ; c'est lui qui peut seul en décider. Les enfants qui se contentent à peine du déjeûner, du dîner, du goûter & du souper, ont besoin d'une nourriture plus abondante; en avançant en âge, la quantité en sera moins considérable. Vingt-quatre ou trente onces environ d'aliments pris de l'un & de l'autre regne, suffisent pour un jour entier à une homme fait bien portant, & d'une taille ordinaire ; il faut diminuer quelque chose de cette quantité aux vieillards, aux personnes faibles, aux malades, aux gens de lettres, & à ceux qui menent une vie sédentaire & oisive. La nourriture, dit *Hyppocrate*, doit être proportionnée au travail; faute d'exercice, la transpiration diminue, & les aliments portés dans l'estomac, se dissolvent & se digerent moins bien: l'estomac de ceux qui pâlissent sur les livres devient languissant; d'où naît une foule de maux qui assiégent les hypocondres, & sur-tout cette partie du cerveau, qu'on nomme *sensorium commune*; la sobriété, l'exercice, & la gaieté en sont les remedes. Il n'y a personne qui ne connoisse les signes de la trop grande répl-

Introduction. tion, tels que l'engourdissement & la paresse, qu'on éprouve au sortir de table, ou quelques heures après; l'esprit plus pesant que de coutume, la douleur gravative de la tête, l'insomnie fatigante & agitée, le penchant excessif au sommeil, la perte de l'appétit, le nausées, les rapports acides & nidoreux, les flatuosités, le flux de ventre, les vents infects, &c.... On évite ces incommodités, si l'on ne mange jamais que les aliments du dernier repas ne soient parfaitement digérés & descendus dans les intestins, & qu'il n'en reste plus dans l'estomac; c'est alors que la faim se fait sentir, mais plutôt chez les gens qui travaillent, que chez les oisifs.

On voit par-là combien ceux qui s'abandonnent aux plaisirs dangereux de la table, & qui satisfont leur gourmandise irritée par la variété de mets, s'écartent de leur but, en cherchant à donner du ressort à leur estomac fatigué & languissant, par des épices, des préparations de haut goût, des vins piquants: bientôt ils porteront la peine de leur intempérance. Mais, disent ces gloutons, ne voit-on pas arriver sans infirmité à une extrême vieillesse beaucoup de gens qui font bonne chere, qui mangent avec avidité, qui contentent leur appétit sur tout, qui tous les jours sont assis à une table délicate & variée,

rice, qui boivent à longs traits du vin & des liqueurs ardentes, qui sont toujours rassasiés & ne connoissent jamais la faim? On trouve peu d'hommes partagés d'une constitution si heureuse, qui, au milieu de cette intempérance, parcourent une longue carriere; l'on peut croire au reste que ceux qui y sont arrivés, l'auroient faite encore plus longue, s'ils eussent vécu sobrement, puisqu'il est prouvé que les délices de la table ont abrégé les jours de plusieurs: car on n'a pas d'exemple qu'un homme d'un tempérament foible & délicat soit parvenu jusqu'à la vieillesse, en se remplissant l'estomac au point qu'il souffre une distention incommode & laborieuse. Ceux donc qui veulent se bien porter, doivent éviter avec le plus grand soin les tables splendides & recherchées, & les parties de débauche, puisque l'homme le plus sobre a de la peine à tenir contre un service où tous les mets sont aussi variés & multipliés que déguisés. Un conseil pour se bien porter, donné par les plus habiles médecins, & autorisé par l'expérience, c'est de ne pas se rassasier à table, & de faire de l'exercice: on est d'autant plus incommodé pour avoir trop pris d'aliments, qu'ils ont été avalés avec plus d'avidité. Rien n'entretient davantage cette

Introduction. mauvaiſe maniere de manger, que cette variété de plats dont on charge les tables, parce qu'on voudroit goûter de tout, & qu'il eſt très-difficile de ne pas ſuccomber à cette dangereuſe tentation.

Les boiſſons ſont encore ſoumiſes aux loix de la diététique : on place au premier rang le lait, qui tire toutes ſes propriétés du chyle même de l'animal : la nature de cette liqueur eſt différente, ſuivant le pâturage; car il n'y a perſonne qui ne ſente combien il ſe trouve de différence entre les plantes de marais & celle des montagnes. La boiſſon la plus naturelle & la plus commune eſt l'eau ; un inſtinct ſecret porte tous les animaux à la déſirer comme une choſe néceſſaire à leur conſervation : cette liqueur, qu'on trouve par-tout, n'eſt pas du goût de tout le monde, & la gourmandiſe en a imaginé pluſieurs autres qui donnent naiſſance à une infinité de maux, ou qui entretiennent une mauvaiſe ſanté, accompagnée de mille incommodités. Eſt-il quelqu'un qui ignore le danger que traînent après elles les liqueurs ardentes & fermentées ? Ceux-là s'y expoſent, qui rejettent la boiſſon la plus convenable, & offerte des mains même de la nature. L'expérience nous apprend que ceux qui ne boivent point de vin peu-

vent, sans danger, manger un peu plus abondamment de viandes, de fruits & d'autres aliments, & parvenir sains & vigoureux jusqu'à une vieillesse avancée : on voit par-là combien est déraisonnable & ridicule le conseil d'*Avicenne*, de s'enivrer une fois ou deux par mois.

Introduction.

Nous nous garderons bien cependant de refuser les éloges qui sont dus au vin bien fermenté, ni trop nouveau, ni trop vieux, ni doux, ni austere, pas trop ardent & spiritueux ; mais il faut en faire un usage modéré, ou le détremper de beaucoup d'eau : dans certaines maladies, il peut même être regardé comme un des meilleurs remedes ; mais il est nuisible aux enfants & à ceux qui sont d'un tempérament chaud, sur-tout lorsque le pouls a un certain degré de vîtesse. Il est hors de doute que le vin nuit plus à la digestion qu'il ne la favorise, puisque les viandes qu'on y jette, loin de se dissoudre, s'y rident & s'y durcissent : d'ailleurs il donne lieu à des crudités acides, sur-tout chez les mélancoliques, sans parler des autres incommodités qui sont la suite de l'intempérance & des excès ; mais les liqueurs ardentes excitent de bien plus grands désordres, sur-tout si l'on en boit beaucoup & souvent : on ne doit pas regarder comme des liqueurs plus salutaires, la biere, le cidre de pommes &

Introduction.

de poires, & autres liqueurs fermentées & enivrantes; ceux qui ont de la passion pour elles sont sourds au cri de la raison; ils voient bien le parti le meilleur; mais un penchant trop fort les entraîne. Tout le monde sait que l'ivresse fréquente dispose au marasme & à la langueur universelle du corps, au tremblement, à l'apoplexie & à l'épilepsie : elle traîne encore à sa suite la perte de l'appétit, le calcul, la goutte, l'hydropisie, l'ictere, & autres maladies chroniques, souvent très-difficiles à connoître. Enfin, on prépare des boissons domestiques avec le thé, le café, le chocolat, & autres semblables, dont les effets sont différents, eu égard à l'âge, au tempérament & à l'habitude.



SECTION PREMIERE.
DES VÉGÉTAUX.

LES FROMENTACÉES.

Blé *ou* Froment. *Triticum hybernum aristis carens*, *C. B. P.* Fromentacées.

Nous ne doutons pas que cette plante excellente, qu'on seme dans nos champs, ne croisse d'elle-même dans la Tartarie: c'est une espece de gramen désigné par les botanistes sous la dénomination suivante, *gramen triticum spicâ latiore compactâ crifstatum*, *Buxe*. Stérile autrefois, cette plante s'est accrue insensiblement par une culture laborieuse, & après plusieurs années, elle a donné ce grain que tout le monde connoît. Parmi les fromentacées, le blé tient le premier rang: avec ces grains réduits en farine, on prépare, de la maniere que chacun sait, un pain qui fait la base de nos repas; quoiqu'on en mange tous les jours, on ne s'en dégoûte point, tant qu'on est en santé; ils n'en est pas de même des autres aliments; on regarde même, comme l'avant-coureur & l'annonce

Fromentacées.

d'une prochaine convalescence, le désir qu'un malade a de manger du pain. On ne peut enfin s'en passer aisément, que la santé n'en souffre, bien que, suivant le témoignage de *Pline*, les premiers Romains se soient nourris, non de pain, mais de bouillie. Il n'y a point de nourriture qui l'emporte sur le pain tendre de froment fait avec de la bonne farine, exactement pêtri, fermenté & cuit dans un four auquel on a donné un degré de chaleur convenable. Le *pain bis* est plus grossier, nourrit moins & ne convient qu'aux gens robustes, à moins que l'estomac n'y soit accoutumé : le *pain noir* vaut bien moins; il est destiné pour le peuple & les soldats : comme il contient beaucoup de son, il irrite & picote les intestins, & nourrit fort peu. Nous ne dirons rien du pain moisi, ou gâté, ni de celui où il y a de la paille & des ordures; il est tout au plus bon pour les chiens. On sait que le pain en sortant du four, exhale une odeur agréable qui ranime en quelque sorte : si l'on mange du pain avec excès, soit blanc, soit bis, il en résulte souvent des crudités acides : mais il n'est pas vrai, comme l'a prétendu *Riviere*, que de toutes les indigestions, celle du pain soit la plus dangereuse. Le *pain rassis*, ou cuit de la veille, se digere plus aisément que le

tendre : celui qui est encore chaud passe pour nuisible ; il cause une réplétion subite, passe lentement & excite des flatuosités : le pain fait avec le lait est agréable, il est vrai, mais il est regardé comme peu sain. On prépare avec le pain de froment une espece de bouillie, ou *panade* bonne pour les malades, & pour ceux qui sont en santé : elle n'est pas moins nourrissante pour les enfants. Voici la maniere de la faire ; on prend quatre onces de pain fort blanc qu'on laisse tremper durant douze heures, dans une eau que l'on jette ; on met cuire ensuite sur des cendres chaudes, pendant quatre heures, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau : sur la fin de la coction, il faut remuer souvent la panade à laquelle on ajoute la quantité suffisante de sel ou de sucre, de beurre ou d'huile.

Fromentacées.

Avec le seigle, l'orge, l'avoine, le maïs on fait aussi du pain, mais inférieur au précédent, sans parler du pain de châtaignes, de glands de chêne, ou de hêtre, de battare, & de semences légumineuses. On connoît en Amérique un pain d'un autre genre, désigné sous le nom de *cassave* ; il est fait avec la farine de la racine d'une plante qui est appellée, par *Gasp. Bauhin*, *Manihot Indorum, vel Yucca foliis cannabinis* : on assure que ce pain égale en

Fromentacées.

bonté celui de fleur de farine de froment, & surpasse par conséquent tous les autres; en sorte que dans le pays on estime peu le maïs, qui y croît abondamment. Il est bon d'observer que cette racine d'*yucca* est remplie d'un suc très-nuisible & presque vénéneux, qu'on doit exprimer entiérement sous le pressoir, avant que d'employer la farine. Dans les isles Moluques, & dans d'autres contrées orientales, on fait avec le sagou un pain qui n'est pas à mépriser, & qui ne peut causer du mal. Si l'on veut en savoir davantage sur ces deux sortes de pains, on peut consulter l'*Art du Boulanger* donné par *M. Malouin*, connu depuis long-temps par ses autres ouvrages.

Ce qu'on appelle *pâtisserie*, est composé, comme tout le monde sait, de farine de froment, de beurre, d'huile, de graisse, d'œufs, &c... Le plus souvent elle est compacte & serrée, ce qui la rend très-difficile à digérer: les pâtissiers donnent à leurs ouvrages différentes formes, & font entrer dans leur composition différentes choses, pour les rendre agréables à la vue & au goût, ce sont des gateaux, des brioches, des tartelettes, des échaudés, des biscuits, des beignets, des biscotins, & autres pieces de four, où entrent du sucre, du miel, des aromates, &c. qui

flattent plus le goût, qu'elles ne sont salutaires. On prépare encore avec la fleur de farine, de l'eau, du safran & des jaunes d'œufs, une pâte très-utile, qui prend différents noms, suivant la forme qu'on lui a donnée : lorsqu'elle est sous celle de petits vers, elle se nomme *vermicelli* ; & *semoule* lorsqu'elle est réduite en menus grains, sans parler des autres formes qui ne sont guere connues qu'en Italie & en Provence. Fromentacées.

Le riz. Oriza, C. B. Pin.

Ce grain, qui est très-blanc lorsqu'il est dépouillé de son écorce, est mis au nombre des meilleurs aliments ; en effet, c'est presque toute la nourriture de quelques contrées orientales ; il se seme non-seulement en Asie, mais encore dans quelques endroits marécageux de l'Italie. Les Orientaux font avec la farine de riz un pain assez sain, mais qui tourne aisément à l'acide : parmi nous on prépare une espece de potage très-agréable & très-sain, avec les grains entiers qu'on fait cuire dans du bouillon, ou dans du lait ordinaire, ou avec le lait d'amandes ; ils sont au degré de cuisson convenable, lorsqu'ils crevent, ou qu'ils se réduisent en une pulpe succulente : on prépare aussi avec les grains entiers, cuits à propos dans le jus de viandes & bien gonflés, un mets très-estimé

Fro-mentacées.

chez les Turcs, & très-commun en Provence, qu'on nomme *pilau.* On sert encore sur les meilleures tables des mets aussi agréables que salubres, préparés avec le riz. Cet aliment convient à tout le monde, & principalement à ceux dont le ventre est trop relâché; il est utile à ceux que rien ne peut rassasier, qui sont incommodés de tout, de douleurs arthritiques, qui sont maigres & fluets; qui se plaignent d'échauffement, d'affections prurigineuses, ou qui sont sujets aux hémorragies. Cependant, ainsi que les autres farineux, il s'aigrit quelquefois dans l'estomac : mais c'est dans ce seul cas qu'il peut nuire à ceux qui ont des obstructions.

Seigle. Secale hybernum, vel majus, C. B. Pin. Secale vulgarius, Park. — Secale vernum, vel minus, C. B. Pin.

Le seigle est communément employé par les habitans des montagnes & des pays septentrionaux pour faire du pain; mais lorsqu'il est fait avec la farine seule de ce grain, souvent mal nettoyé, il est noir & pesant, désagréable au goût & de difficile digestion; aussi est-il banni de la table des riches : cependant quelques boulangers prétendent avoir le talent de faire, avec la farine seule de seigle, un pain qui égale en bonté celui de pur froment. Néanmoins le pain de seigle agit en stimulant sur l'es-

tomac & les inteſtins, & lâche le ventre; auſſi eſt-il utile à ceux qui ſont reſſerrés, ce qui eſt cauſe que, par raiſon de ſanté, on mêle quelquefois du ſeigle avec le froment; quoique de ce mêlange il réſulte un pain d'une qualité inférieure, il n'en eſt pas pour cela moins ſain. Pluſieurs perſonnes font torréfier le ſeigle comme le café, & en préparent une boiſſon aſſez agréable, dont ils obtiennent l'avantage qu'ils en eſperent, qui eſt celui d'avoir le ventre libre. Nous avons parlé dans l'article de la gangrene externe, de la mauvaiſe qualité de ces grains de ſeigle, qu'on appelle *ergot* ou *blé cornu*.

Fromentacées.

L'orge. Hordeum polyſticum hybernum (vel vernum) C. B. Pin.

Perſonne n'ignore de quel uſage eſt l'orge pour les beſoins domeſtiques: on en fait du pain bien inférieur à celui de froment & de ſeigle; quoique peu agréable, les pauvres & les gens de la campagne s'en ſervent dans les temps de diſette: mais on prépare avec de l'orge mondé, & bien pénétré par une longue coction, un aliment qui n'eſt point à mépriſer, qui, à raiſon de ſa viſcoſité, poſſede une vertu adouciſſante, & fournit une nourriture agréable, également utile en ſanté & en maladie. Quant aux autres vertus médicinales de l'orge, nous ne répéterons point

Fromentacées.

ici ce que nous en avons dit dans la matiere médicale ; nous parlerons ailleurs de la préparation de la biere, où entre l'orge.

Epeautre. Zea, Briza dicta, vel Monococcos Germanorum, C. B. P. Hordeum distichum spicâ nitidâ, Zea dictum, Inst. rei herb.

Avec ce grain, qui tient le milieu entre le froment & l'orge, on fait un pain noirâtre & peu agréable, qui cependant vaut un peu mieux que le pain d'orge ordinaire; aussi n'est-il pas rejetté par les montagnards: on dit même que les Allemands ont le secret d'en faire un pain aussi blanc que celui de froment, agréable, facile à digérer, mais moins nourrissant. Ce grain, purgé de son écorce qui est, suivant quelques-uns, l'*alica* des anciens, fournit la matiere de plusieurs sortes de bouillie, ou gruau, très saines, assez agréables, d'un grand secours pour les personnes maigres & dans un état de marasme. Remarquons en passant qu'on peut employer l'épeautre au-lieu de l'orge vulgaire pour la préparation de la biere.

Avoine. Avena vulgaris, seu alba, C. B. P.

L'avoine, plus employée pour la nourriture des bêtes de service, que pour celle de l'homme, peut servir dans les temps

de disette à faire du pain qui, à la vérité, n'est pas mal sain, mais désagréable & peu nourrissant; il n'y a guere que quelques paysans qui puissent en manger: on en prépare ce qu'on appelle du *gruau*, qui n'est autre chose que l'aveine bien purgée de sa balle & grossiérement broyée; le gruau, comme on sait, est regardé comme un aliment adoucissant, & qui n'est point de mauvais goût; il est même assez estimé pour être prescrit comme un médicament alimenteux.

Fromentacées.

Blé de Turquie. Maïs Acostæ, Inst. rei herb. Frumentum indicum, maïs dictum, C. B. P.

Cette espece de froment, qui a beaucoup plus de viscosité que les autres grains, sert à nourrir différentes nations, sur-tout en Amérique; il est aussi la nourriture des paysans, des matelots, & des gens qui vaquent à des travaux rudes; ils préparent avec sa farine, qui est très-blanche, des especes de potages agréables pour eux, & point mal-faisant pour les estomacs qui peuvent les supporter; mais il arrive rarement qu'on fasse du pain avec la farine du maïs, à moins que la disette des autres grains ne force d'en mêler avec les autres farines; ce pain est dur, sec, semblable au biscuit de mer, & peu nourrissant: il n'y a que la faim qui puisse le

Fromentacées.

faire supporter. Le maïs, chez nous, sert ordinairement à engraisser les bestiaux : c'est encore un aliment qui plaît beaucoup aux pigeons de voliere.

Millet. Milium semine luteo (vel albo), C. B. P.

On emploie ce grain pour faire du pain dans quelques pays, & particuliérement en Tartarie, où, comme nous l'avons observé, il paroît que croît naturellement le blé qu'on abandonne aux oiseaux & aux bestiaux. Le pain de millet, qui est sec & friable, se mange sans dégoût, si l'on en croit *Nonnius*, avant qu'il soit refroidi; c'est d'ailleurs, avec une douceur fade, un mauvais aliment & peu nourrissant; il se digere difficilement, engendre des flatuosités, & en excitant la sécrétion de l'urine, il rend le ventre paresseux : aussi le réserve-t-on pour la nourriture des petits oiseaux; c'est en effet son seul usage parmi nous, excepté peut-être dans les temps de disette.

Panis. Panicum vulgare, J. B.

Ce grain, moins agréable que le millet, est recueilli pour servir de nourriture aux oiseaux; le pain qu'on en fait a une saveur désagréable, & est de mauvaise qualité : aussi n'est il employé qu'en temps de disette pour les pauvres. Les especes de bouillie ou de potage qu'on pré-

pare avec sa farine & du lait ne sont pas estimées davantage, quoiqu'on les estime adoucissantes, & que, comme telles, elles soient prescrites par quelques médecins. Fromentacées.

Sorgo ou *blé barbu. Melica sive sorgum*, *Dodon. Milium arundinaceum subrotundo* (*vel plano*) *semine*, *sorgo nominatum*, *C. B. P.*

On a coutume de ranger dans la classe des grains qui approchent du millet & du panis, le sorgo, espece de blé qu'on seme dans notre pays pour nourrir les pigeons & les autres animaux domestiques: c'est la moins estimée des especes de millet; on en fait rarement du pain, à moins que ce ne soit dans le temps de la plus extrême disette.

Blé sarrasin. Fagopyrum vulgare erectum, *Inst. rei herb. Frumentum sarracenium*, *Matth.*

Ce grain ne sauroit guere avoir place parmi les fromentacées, si on n'en faisoit quelquefois du pain, dans les cas d'une pressante nécessité; son goût n'est pas désagréable, mais il est d'une mauvaise qualité: les pauvres gens préparent avec sa farine des especes de bouillie & des gateaux qui ne manquent point de saveur, mais qui nourrissent peu. On seme le blé sarrasin dans nos champs, pour en faire

Fromentacées. paître l'herbe verte aux bœufs & aux bêtes de charge ; sa graine convient encore aux poules, aux poulets, & les engraisse.

Blé noir ou *blé de vache. Melampyrum, sive Triticum vaccinum*, J. B. *Melampyrum purpurascente comâ*, Inst. rei herb.

Cette plante, qu'on seme dans les champs, est destinée sur-tout à la nourriture des bestiaux : elle donne des semences fromentacées qui ne doivent pas être regardées comme des aliments pour les hommes, bien que les pauvres gens de la campagne, dans une extrême disette, mêlent ses grains avec les autres blés pour en faire du pain; il est noir, désagréable & de mauvaise qualité : ceux qui en mangent ressentent des pesanteurs de tête, comme s'ils avoient mangé du blé ergoté ; quiconque veut conserver sa santé doit s'interdire un aliment si pernicieux.

Pois quarré. Pisum majus quadratum, C. B. P.

Pois blanc. Pisum hortense majus, C. B. P.

Pois (petit). Pisum vulgare parvum arvense, J. B.

Parmi les légumes qui se sement, on donne un des premiers rangs aux pois qui, dans leur maturité, sont durs & secs : quoiqu'ils soient du goût de peu de gens,

ils fournissent cependant un aliment sain & adoucissant, pourvu néanmoins qu'ils soient bien cuits & réduits en purée; ils ne conviennent d'ailleurs qu'aux personnes robustes, & à ceux qui s'exercent à des travaux rudes, lesquels ont besoin d'une nourriture solide, car ils se digerent difficilement, causent des flatuosités & donnent naissance aux obstructions, ce qui fait qu'on abandonne aux pauvres gens ce mets, dont la décoction a la vertu d'ouvrir le ventre. Peut être n'y a-t-il pas moins de danger de manger des pois verts, qu'on attend avec impatience, & qui paroissent sur les meilleures tables, comme un mets recherché & délicat; cependant ils n'incommodent guere ceux qui en usent avec ménagement; mais si l'on en mange avec excès, ils troublent la digestion & occasionnent des vents.

Fromentacées.

Pois chiche. Cicer sativum, C. B. P.

On met au nombre des meilleures semences légumineuses, qui se sement dans les champs, les pois chiches, lesquels sont assez agréables, nourrissants, mais cependant un peu venteux: ils ne se mangent point verts & en herbes comme les pois & les feves; mais lorsqu'ils sont secs, on en fait des purées qu'on sert sur les meilleures tables. A cause des vertus qu'on lui a reconnues en médecine, & dont

Fromentacées.

nous avons parlé dans la matiere médicale, on prescrit aux malades des bouillons faits avec les pois chiches; mais l'usage doit en être interdit à ceux qui souffrent des reins, ou de la vessie, les diurétiques leur étant principalement contraires. On dit que ce légume rend propre & ardent aux plaisirs de l'amour; c'est à ce titre qu'on en donne aux étalons.

Lentille. Lens vulgaris, C. B. P.

Parmi les graines légumineuses les meilleures que peuvent manger ceux qui sont en santé, on met avec raison les lentilles, lorsque, par la coction sur-tout, elles sont réduites en purée; c'étoit l'aliment le plus ordinaire des enfants chez les anciens Egyptiens: on dit qu'elles temperent les feux de l'amour, quoiqu'elles nourrissent beaucoup; mais pour peu qu'on se sente indisposé, il faut s'en abstenir, car on ne les digere pas aisément: elles excitent des vents, favorisent la génération de l'atrabile; c'est pourquoi elles sont nuisibles aux mélancoliques & à ceux qui sont sujets à des sommeils inquiets. L'usage habituel des lentilles ne convient pas mieux aux cachectiques, à cause des obstructions auxquelles elles disposent, quoique les bouillons qu'on en fait lâchent ordinairement le ventre.

Haricot ordinaire. Phaseolus vulgaris,

Inst. rei herb. Smilax hortensis, *J. B.*

Phaseolus minor siliquâ sursùm rigente, *Inst. rei herbariæ.*

Fromentacées.

Les haricots paroissent l'emporter sur les autres légumes ; on en mange les siliques vertes & herbacées, aussi bien que les semences mûres & séchées : leur saveur agréable les fait admettre sur les meilleures tables ; lorsqu'ils sont bien cuits, ils se digerent aisément & nourrissent très-bien ; les siliques vertes de la seconde espece font avec raison les délices des Languedociens & des Provençaux, qui les nomment en patois *banetos*. Ces légumes cependant ne sont pas sans danger ; ils contiennent quelque chose de visqueux qui les rend difficiles à digérer pour quelques personnes ; ils causent souvent des flatuosités : ainsi ils ne conviennent point à ceux qui menent une vie oisive & sédentaire, qui sont d'une complexion délicate, ou qui sont sujets au vertige.

Feves de marais. Faba, *C. B. Faba major hortensis*, *Park.*

Faba minor, *sive equina*, *C. B. P.*

Les gourmands estiment ces feves vertes & encore tendres : la digestion cependant ne s'en fait pas facilement : elles excitent souvent des vents très-incommodes : elles perdent de leur mérite, lorsqu'elles sont seches & arides, & ne ser-

Fromentacées.

vent plus d'aliment qu'au petit peuple ; on peut néanmoins en manger ſans crainte, ſi l'eſtomac y eſt accoutumé : dans les autres cas elles paſſent avec difficulté, ce qui donne naiſſance aux gonflements & aux tranchées, procure un ſommeil turbulent & agité, & nuit beaucoup aux aſthmatiques ; c'eſt pourquoi on les réſerve ordinairement pour la nourriture des quadrupedes domeſtiques, & ſur-tout pour engraiſſer les pourceaux. En pluſieurs endroits même on les ſeme pour fertiliſer les terres, car le labour ſe donne vers le temps où cette plante commence à fleurir.

Veſce. Vicia ſativa vulgaris, ſemine nigro, C. B. P.

Elle fournit une nourriture peu agréable, & dont perſonne ne fait cas : elle eſt difficile à digérer, & engendre un chyle épais ; auſſi ne paroît-elle pas ſur nos tables. Cette graine verte, ou ſeche, eſt réſervée pour nourrir les beſtiaux : on ne la vend point pour ſervir d'aliment aux hommes, ſi ce n'eſt peut-être lorſque les autres grains viennent à manquer abſolument.

Ers ou orobe. Ervum verum, off. Orobus ſiliquis articulatis ſemine majore, C. B. Pin.

Les médecins s'accordent à rejetter ce

grain amer, très-désagréable & de mauvais suc, bien que la misere, ou une dure nécessité oblige quelquefois les pauvres gens à s'en nourrir, après l'avoir au préalable fait macérer dans l'eau, où il dépose une partie de son amertume. Nous ne dirons rien des graines de lupin, de fenu-grec, de chanvre, d'une espece de lathyrus, & de plusieurs autres semblables, qui pourroient aussi, dans une extrême nécessité, servir d'aliment, mais qui, par leurs mauvaises qualités, ne méritent guere de porter ce titre, ou d'entrer dans la liste des choses comestibles: c'est pourquoi on ne les seme dans nos champs que pour en faire paître la plante aux bœufs & les engraisser.

Légumes.

LES LÉGUMES.

LA LAITUE COMMUNE. *Lactuca sativa vulgaris capitata (vel non capitata), J. B.*

Laitue romaine. Lactuca romana dulcis, J. B.

Laitue à feuilles d'endive. Lactuca foliis endiviæ, C. B. P.

La laitue tient le premier rang parmi les légumes & les plantes cultivées dans nos jardins; en sorte qu'elle est d'un très-

Légumes. grand usage, tant dans la cuisine que dans les salades : elle fournit une nourriture fort légere, mais très-douce & très-agréable ; d'ailleurs elle tempere l'ardeur du sang, relâche le ventre, procure le sommeil ; ce qui la rend utile aux jeunes gens, aux personnes sanguines & bilieuses, à ceux qui sont trop portés à l'amour, ou qui sont sujets à la difficulté d'uriner. Les personnes délicates ne s'accommodent point de la laitue crue, non plus que les convalescents, ni les enfants, ni les vieillards : cuite, elle est plus saine, pourvu que l'estomac puisse la supporter : on dit que l'usage trop fréquent de la laitue excite des démangeaisons, ce que je n'ai pourtant pas observé.

Endive vraie. Cichorium latifolium, sive endivia vulgaris, Inst. rei herb. Scariola Arabium.

Endive franche frisée. Cichorium angustifolium, sive endiva angustifolia, Park.

Chicorée. Chicorium cripsum, Inst. rei herb. Intybus crispa, C. B. P.

Chicorée sauvage. Chicorium sylvestre, sive officinarum, C. B. P.

Ces plantes sont d'un très-grand usage en cuisine, & on en fait, sur-tout l'hiver, des salades fort estimées. Les maraîchers couvrent de terre les premieres es-

peces, afin que leurs feuilles deviennent blanches, & perdent leur amertume. Les endives crues, ou cuites, donnent une nourriture légere, mais très-salubre; comme elles sont un peu ameres, elles raniment l'estomac; elles appaisent le bouillonnement du sang & des humeurs, & en corrigeant la mauvaise disposition, elles favorisent toutes les secrétions, & dissipent quelques fievres; de toutes les especes de chicorée, c'est la scariole qu'on estime le plus. La chicorée sauvage est plus amere & plus saine, parce que la culture lui ôte une partie de son amertume: elle est employée aux mêmes usages que les autres especes, & possede les mêmes vertus; on s'en sert très-fréquemment en médecine, comme nous l'avons dit. Le pissenlit (*Dens leonis, vel Taraxanum*), qui a aussi un peu d'amertume, n'est point inférieur à la chicorée, dont il ne differe guere que par la couleur de ses feuilles; comme elle, on le mange en salade.

Epinards. Spinacia vulgaris, capsulâ seminis aculentâ, Inst. rei herb. Lapatum hortense, seu Spinacia semine spinoso, C. B. P.

Ce légume, dont l'usage est aussi fréquent chez les riches que chez les pauvres, fournit un aliment agréable & facile à di-

Légumes. gérer ; coupé menu & cuit ſans eau, on en fait une pulpe, ou purée qu'on permet même aux malades. Les épinards ne ſe mangent que cuits ; cependant, lorſqu'ils ne font que ſortir de terre, ils peuvent entrer dans les ſalades : la vertu émolliente que poſſede toute cette plante, la fait preſque regarder comme le plus ſalubre de tous les légumes : elle calme les tranchées du bas-ventre, & remédie à la conſtipation ; elle eſt utile pour la toux, & adoucit l'aſpérité de la gorge, & convient aſſez aux vieillards ; ſon uſage n'eſt cependant pas abſolument ſans danger, puiſqu'il eſt ſouvent ſuivi de flatuoſités : dans certaines diſpoſitions de l'eſtomac, les épinards excitent des nauſées, à moins qu'on ne les aſſaiſonne avec des aromates ; mais ainſi préparés, quoique fort agréables au goût, ils incommodent les gens maigres, & ſur-tout ceux qui touſſent.

Oſeille à feuilles rondes. Acetoſa rotundifolia hortenſis, C. B. P. Oxalis romana. Dod.

Oſeille à feuilles oblongues ou *vulgaire. Acetoſa pratenſis, C. B. P. Oxalis vulgaris, folio oblongo, J. B.*

Cette plante, qui eſt remarquable par ſa très-grande acidité, eſt comptée parmi les meilleurs légumes & les plus uſités : elle nourrit peu, mais elle donne de l'appétit, appaiſe

appaiſe la ſoif, eſt utile à ceux qui ſont échauffés, émouſſe l'impétuoſité de la bile exaltée, &, ce qu'il eſt bon d'obſerver, elle s'oppoſe à la pourriture : elle eſt ſur-tout d'un grand ſecours dans la cachexie ſcorbutique, & corrige avantageuſement la puanteur de la bouche. Légumes.

Chou pommé blanc. Braſſica capitata alba, C. B. P.

Chou blanc. Braſſica alba, vel viridis, C. B. P.

Chou pommé rouge ou cabus. Braſſica capitata rubra; C. B. P.

Chou rouge. Braſſica rubra, C. B. P.

Chou-fleur. Braſſica cauliflora, C. B. P.

Telles ſont les principales eſpeces de choux les plus uſités dans les cuiſines des pauvres, des riches & des grands. Le *blanc* & le *rouge*, à raiſon du ſuc groſſier qu'ils contiennent, ne ſauroient convenir à tout le monde; ils ſe digerent difficilement, excitent des rapports fétides, & lâchent le ventre : d'ailleurs on dit qu'ils affoibliſſent la vue & cauſent le vertige, ſur-tout s'ils ne ſont pas bien cuits : en effet, ils ſont d'autant meilleurs & plus ſains qu'on aura plus ſouvent renouvellé l'eau dans laquelle on les fait cuire; car la premiere eau purge pour l'ordinaire : ils tiennent d'ailleurs un des premiers rangs parmi les aliments tempérants, adou-

cissants & anti-acides ; ce qui les rend très-utiles pour les personnes maigres & incommodées de la toux : le *rouge* paroît avoir principalement ces vertus. L'expérience a appris que le chou commun appaise les fumées du vin & dissipe l'ivresse ; ainsi on ne doit pas s'étonner que les buveurs de tous les temps en fassent usage, & le regardent comme un antidote contre la crapule. On n'estime pas moins le *chou-fleur* qui, par sa tendreté & par sa saveur, paroît le disputer aux sommités d'asperges. De la tige du chou, lorsqu'on en a coupé la tête, sortent des rejettons que les Italiens nomment *broccoli* : on les mange crus ou cuits, & apprêtés en différentes manieres : mais il est à propos de remarquer qu'on donne aussi le nom de *broccoli* à une espece de chou absolument différente de ces rejettons.

Legumes.

Poirée blanche. Beta alba, vel pallescens quæ cicla, off. C. B. P.

Poirée rouge. Beta rubra vulgaris, Inst. rei herbariæ.

Betterave. Beta radice rapæ, Inst. rei herb.

On fait un usage très-fréquent en cuisine des côtes & des feuilles sans saveur des deux premieres especes ; ce sont des aliments peu estimés qui cependant, lorsqu'ils sont cuits à propos, fournissent aux

pauvres & aux gens de la campagne une nourriture salubre ; on les sert même quelquefois sur les meilleures tables. Cependant ils fournissent peu de nourriture, irritent quelquefois les entrailles & ouvrent le ventre : on fait plus de cas des racines de la betterave cuites & coupées par tranches ; elles se mangent, comme on sait, en salade, & sont du goût de tout le monde. Les blanches comme les rouges, quoiqu'assez saines, ne donnent que peu de nourriture ; il arrive même qu'elles chargent les estomacs délicats, & lâchent quelquefois le ventre. Légumes....

Blette. Blitum album & rubrum, C. B. P.

Cette plante, qui croît d'elle-même dans les champs, se cultive dans les jardins ; il y en a de beaucoup d'especes. Ses feuilles qui sont insipides, ou d'un goût désagréable, passent pour un mauvais aliment réservé pour le peuple, ou pour ceux qui vivent avec épargne. La blette ne convient qu'aux estomacs robustes, parce qu'elle trouble souvent la digestion & lâche le ventre.

Arroche ou *bonne-dame. Atriplex alba hortensis, sive pallidè virens & rubra, C. B. P.*

La bonne-dame approche beaucoup de la blette ; aussi est-elle mise au nombre des aliments de peu de valeur, sans goût &

ſans ſaveur ; il n'y a guere que les pauvres gens qui en mangent après l'avoir fait cuire : elle nourrit peu, picote l'eſtomac, & lâche le ventre, à moins qu'elle ne ſoit aſſaiſonnée de vinaigre & d'aromates. Aux deux dernieres plantes on peut ajouter la *mauve* ordinaire & la *lampſane* domeſtique, leſquelles, au rapport d'*Elien*, étoient miſes au rang des légumes par les anciens : elles ne ſont aujourd'hui d'aucun uſage, ſi ce n'eſt quelquefois parmi les pauvres de la campagne, qui ſe trouvent dans la plus grande miſere.

Légumes.

Bon-Henri. Bonus Henricus, J. B. Lapathum unctuoſum folio triangulo, C. B. P. Chenopodium, Inſt. rei herb.

Cette plante ſauvage eſt regardée comme un mauvais mets, & dont on fait peu de cas dans les villes : elle n'eſt cependant pas inſipide, puiſqu'elle approche beaucoup de la ſaveur des épinards, ſur-tout lorſque la culture lui a enlevé ce qu'elle a de ſauvage. On apprête dans les cuiſines des pauvres & des laboureurs le bon-henri de même que les épinards ; mais il eſt bon d'obſerver qu'on ne mange guere que ſes extrêmités, ſes jeunes pouſſes & ſes bourgeons. Il y a bien d'autres eſpeces de patience (*lapathum*), avec leſquelles on peut aſſouvir ſa faim dans des néceſſités preſſantes.

Pourpier. Portulaca latifolia, J. B.

On met au nombre des aliments les plus doux & les plus rafraîchiſſants cette plante des jardins, qui eſt pleine de ſuc & un peu aigrelette : elle appaiſe l'effervefcence de la bile & du ſang, étanche la ſoif & procure le ſommeil : elle entre ordinairement dans les ſalades, & eſt fort employée en cuiſine. Chacun ſait qu'on mâche du pourpier pour faire paſſer l'agacement des dents. Légumes.

Céleri. Apium dulce. Celeri Italorum, Ray. hiſt.

Ache. Apium paluſtre, vel officinarum, C. B. P.

La premiere de ces deux plantes qui ne different que par la culture, eſt regardée comme un des aliments les plus agréables, tandis que l'autre eſt réſervée pour les apothicaires. Sa racine & ſes feuilles, encore tendres entrent dans les ſalades les plus recherchées, & s'apprêtent de différentes manieres dans les cuiſines : elles excitent l'appétit, fortifient l'eſtomac, remédient aux flatuoſités, préviennent la pourriture, & excitent l'écoulement de l'urine. L'ache eſt nuiſible à ceux qui ſont incommodés de la toux, aux perſonnes maigres & hypocondriaques ; celles qui ſont ſujettes aux hémorragies doivent également s'en abſtenir.

Légumes. *Cresson alénois. Nasturtium hortense vulgarium, C. B. P.*

Cette plante, qui l'emporte en âcreté sur le cresson de fontaine, approche beaucoup de la moutarde; mais elle est du goût de très-peu de personnes, bien qu'elle entre quelquefois dans les salades: elle excite pourtant l'appétit, & convient dans la foiblesse & le relâchement de l'estomac; il y en a qui croient qu'on peut l'employer utilement contre la cachexie scorbutique.

Cresson de fontaine. Nasturtium aquaticum vulgare, Parck. Sisymbricum aquaticum, Matth. Inst. rei herb.

Sa saveur est âcre, mais modérée, ce qui le fait entrer dans les salades les plus estimées, & employer de plusieurs façons par les cuisiniers, bien qu'il sente quelquefois un peu la boue: on convient généralement que c'est un mets très-sain. Le cresson de fontaine tient, comme nous l'avons dit ailleurs, le premier rang parmi les meilleurs anti-scorbutiques; néanmoins, ce qu'il est important d'observer, il occasionne quelquefois la dysurie.

Roquette. Eruca latifolia alba, C. B. P.

Cette plante très-commune pique fortement la bouche ou la langue; ce qui fait qu'on s'en soucie peu; on la mêle cependant quelquefois dans les salades,

avec la laitue; elle est même employée assez souvent dans la cuisine, parce que sa saveur piquante corrige ce que les autres légumes ont de trop froid : elle rend propre aux plaisirs de l'amour; elle entretient la chaleur du sang & excite quelquefois la céphalalgie. On comprend aisément par-là pourquoi elle ne convient point à ceux qui sont d'une constitution bilieuse, ou qui sont sujets aux hémorragies.

Légumes.

Pimprenelle. Pimpinella sanguisorba minor hirsuta, C. B. P.

On n'emploie guere comme aliment cette plante inodore & presqu'insipide, qui croît par-tout d'elle-même : elle entre néanmoins quelquefois dans les salades avec les autres légumes : mais son plus grand usage est en médecine, on la prescrit fréquemment pour la guérison des maladies chroniques, à cause de sa vertu un peu astringente & tempérante, trop exaltée peut-être par quelques-uns : nous en avons parlé ailleurs.

Mâche. Valeriana arvensis praecox, humilis, semine compresso; Moris. Lactuca agnina, Parck.

Les anciens donnoient à cette plante, qui s'éleve peu, & qui croît d'elle-même dans les champs, le nom de légume blanc : elle se cultive aussi dans les jardins pota-

Légumes.

gers ; ses premieres feuilles, qui sont tendres & ont peu de saveur, se mangent en salade, en hiver & au commencement du printemps, lorsque les autres herbes manquent : elles sont assez saines ; mais tous les estomacs ne s'en accommodent pas.

Corne de cerf. Coronopus hortensis, C. B. P.

Sa saveur est peu agréable ; aussi est-elle placée au dernier rang des légumes agrestes ; quelquefois cependant on la mange crue en salade, lorsque les autres manquent ; mais nos cuisiniers, si je ne me trompe, ne l'emploient point.

Asperge. Asparagus sativa, C. B. P.

On mange les jeunes pousses de l'asperge des jardins & des prés qui, chaque année, sortent de terre au commencement du printemps : on les fait cuire dans l'eau sans autre apprêt ; elles fournissent un aliment très agréable & très-sain, mais peu nourrissant : elles procurent l'écoulement des urines, auxquelles elles donnent une odeur très-fétide, ce qui paroît ne pouvoir arriver que par la dépuration des humeurs & du sang. Nous remarquerons en passant que certaines personnes mangent de même les jeunes pousses de *houblon*, & qu'elles sont regardées comme salutaires ; il y en a même qui prétendent

que la bonté de leur suc les rend supérieures aux autres herbes.

Légumes.

Artichaut commun. Cinara hortensis foliis aculeatis, vel non aculeatis, C. B. P. Carduus, sive Scolymus sativus spinosus, vel non spinosus. J. B.

Artichaut à la poivrade. Cinara hortensis non aculeata, capite subrubente, Hort. Reg. Paris.

Cardons. Cinara spinosa, cujus pediculi esitantur, C. B. P.

Les têtes écailleuses de ces légumes sont très-connues, & mises au nombre des meilleurs mets; celles des deux premieres especes sont apprêtées de différentes façons par les cuisiniers: quant à celles de la troisieme, on les mange ordinairement crues, avec du sel & du poivre: on prend de la quatrieme espece les côtes mitoyennes des feuilles, que l'art du jardinier fait rendre blanches & tendres; elles se mangent crues, ou cuites, & sont estimées de ceux mêmes dont la table est la plus délicate. Les gourmands font beaucoup de cas de ce légume, qui cependant n'est pas de facile digestion; aussi reste-t-il long-temps dans l'estomac, & cause des flatuosités: d'ailleurs il augmente l'ardeur du sang; il excite à l'amour, & fait rendre des urines abondantes & fétides; il ne convient point par conséquent aux

Légumes. personnes maigres & bilieuses; les mélancoliques doivent s'en abstenir, & les autres en manger avec sobriété.

Melon. Melo vulgaris, C. B. P.

Ainsi que les arbres & les arbustes, quelques plantes herbacées donnent des fruits extrêmement gros; de ce nombre sont principalement les melons choisis: on estime ceux qui ont le plus d'odeur & de saveur, & tout le monde les regarde comme des aliments exquis; ils passent pour être sains, pourvu qu'on n'en fasse pas excès: les melons de la meilleure espece, qui ne le cedent point aux fruits les plus recherchés, réparent les forces & nourrissent un peu; de même que les autres cucurbitacées ils rafraîchissent, & peuvent par ce dernier effet nuire aux vieillards & aux flegmatiques: mais les melons d'une mauvaise qualité peuvent causer beaucoup de mal, par exemple, des fievres d'un mauvais caractere, la diarrhée, la dyssenterie, le coléra, le pissement de sang, &c. De ce que les cucurbitacées parviennent en si peu de temps à une grosseur si considérable, on peut en conclure qu'ils sont tous remplis d'un suc cru & aqueux, qui se corrompe par son long séjour dans l'estomac, ou par toute autre cause: observation que ne

doivent point perdre de vue ceux qui vivent dans la bonne chere.

Légumes.

Concombre. Cucumis sativus vulgaris, C. B. P.

Les concombres qui se servent sur toutes les tables ne se mangent jamais crus; les cuisiniers les apprêtent de différentes manieres : ces fruits sont du goût de presque tout le monde ; ils ne contiennent cependant qu'une très-petite quantité de suc nutritif : quelques estomacs foibles ne peuvent s'en accommoder ; on doit en manger sobrement & les mêler avec d'autres mets, de peur qu'ils ne pourrissent dans l'estomac ; sans cette attention, leur usage est souvent suivi de fievres de mauvais caractere, de diarrhée & de dyssenterie ; les enfants & les vieillards doivent s'en abstenir : mais ils sont utiles à ceux qui sont très-échauffés, & dont la bile est trop exaltée, aussi bien qu'aux hommes lubriques, ou qui sont d'une complexion amoureuse. Les concombres qui ont de l'amertume doivent être rejettés, parce qu'ils fatiguent l'estomac & excitent des tranchées : ceux de ces fruits qui ont avorté, ou qui sont encore petits, se confisent avec le vinaigre, le poivre & l'anet, & se gardent toute l'année : on les reconnoît sous le nom de *cornichons*. Il est très-important d'être averti qu'on

Légumes. les colore souvent avec du vert-de-gris ; ou qu'on jette dans le vinaigre une piece de monnoie de cuivre pour leur donner cette belle couleur verte qu'on désire : cette fraude, qui regarde autant les capres que les cornichons, peut avoir, comme on le pense bien, des suites très-fâcheuses.

Courge ou calebasse. Cucurbita longa, folio molli, flore albo, J. B.

Cucurbita latior, folio molli, flore albo, J. B.

On trouve très-communément dans les jardins ces fruits qui, à raison de leurs qualités & de leur usage, ne different pas beaucoup des concombres ; ils fournissent peu de nourriture, & pourrissent aisément dans les premieres voies, ce qui n'arrive point que la santé n'en soit altérée. Cependant lorsqu'on en fait un usage modéré, ils temperent la férocité des humeurs & relâchent le ventre : on en confit dans le moût, ou dans le miel : cette sorte de confiture, quoi qu'en disent ceux qui n'aiment que ce qui est rare & cher, n'est point à mépriser. Nous observerons que les longues si estimées ne se trouvent guere qu'en Italie, en Languedoc & en Provence.

Citrouille. Pepo vulgaris, Ray. hist.

Cucurbita major rotunda, flore luteo, folio aspero, C. B. P. Légumes.

La forme des citrouilles qui se trouvent dans tous les jardins, est très-variée; elle est tantôt longue, tantôt ronde, applatie, ou anguleuse, &c. ainsi que les autres fruits cucurbitacées; elles nourrissent peu, moderent l'effervescence des humeurs, & tiennent le ventre libre: elles subissent aussi une putréfaction, si elles restent trop long-temps dans les premieres voies, & leur usage menace de bien des maux ceux qui n'en mangent pas avec sobriété.

Potiron. Melopepo verrucosus, Inst. rei herb. Cucurbita verrucosa, J. B.

Ainsi que les autres fruits cucurbitacées, les potirons qui ont quelquefois cinq pieds de circonférence, s'emploient communément en cuisine, & se gardent pour l'hiver; ils donnent peu de nourriture, mais elle est douce, & tempere l'ardeur du sang; ils se digerent aisément, & conviennent à ceux qui ont le ventre resserré: mais ceux qui ont l'estomac foible doivent s'en abstenir, à moins qu'on ne les assaisonne avec le sel, le poivre & les oignons; mais si on y en met plus qu'il n'en faut, ils perdent leur premiere qualité, & deviennent un aliment très-chaud, & par conséquent nuisible.

Légumes.

Pasteque. Citrullus folio colocynthidis secto, semine nigro, quibusdam Anguria, J. B. Anguria, Citrullus dicta, C. B. P.

Personne n'ignore que la pulpe de pasteque se mange crue, qu'elle est d'une saveur agréable, & d'une grande utilité pour ceux qui sont altérés & échauffés : on doit cependant manger de ce fruit avec sobriété ; autrement il se corrompt aisément dans les premieres voies, & occasionne diverses especes de fievres, le flux de ventre, le colèra, & autres maladies qu'on guérit quelquefois difficilement.

Oignon. Cepa vulgaris, C. B. P.

Il y a peu d'aliments plus communs & plus employés en cuisine que la racine bulbeuse de cette plante, dont les botanistes comptent un grand nombre d'especes ; elle se mange crue & cuite. L'oignon cru, mais sur-tout le rouge, possede une âcreté si grande, que son odeur agit même sur les yeux, & les force de verser des larmes ; mais on lui enleve cette âcreté par la coction. Ce genre d'aliment aide en quelque sorte à la digestion, quoiqu'il nourrisse peu ; il tue les vers, & tient le ventre libre ; il est utile contre les humeurs épaisses, visqueuses & acides, qui croupissent dans l'estomac : il convient assez aux vieillards, aux fleg-

matiques, & aux scorbutiques; mais il est nuisible aux jeunes gens, aux colériques, & à ceux qui ont le sang bouillant : d'ailleurs il cause des flatuosités, porte quelquefois à la tête, & trouble même le sommeil, ce qui doit s'entendre sur-tout de l'oignon long, rouge & âcre; car le blanc est plus doux : aussi se mange-t-il cru dans les pays chauds, comme en Italie & en Provence. Nous parlerons de l'échalotte dans l'article des assaisonnements. Légumes.

Porreau. Porrum commune capitatum, C. B. Pin.

A raison de sa saveur & de ses qualités, le porreau approche de l'oignon, auquel il peut suppléer; il a moins d'âcreté, son goût est moins agréable; il lâche doucement le ventre, & excite l'écoulement des urines; les asthmatiques & ceux qui toussent s'en trouvent bien : on dit qu'il empêche l'ivresse, qu'il éloigne le sommeil & remédie à la stupeur. Cependant le porreau est mis au nombre des aliments les moins estimés, parce qu'il donne un suc visqueux & glutineux, peu capable de nourrir, ce qui fait qu'on n'en mange guere qu'on n'en soit incommodé, sur-tout si l'on passe les bornes de la modération : en effet, il occasionne des flatuosités, rend la tête pesante, & trou-

Légumes. ble le sommeil ; on dit encore que son usage trop fréquent obscurcit la vue, mais on peut en douter.

Ail. Allium vulgare & sativum, J. B.

La bulbe de cette plante est très-connue ; c'est le mets familier des matelots & des paysans : comme tel, il n'est guere usité parmi les habitants des villes : mais les cuisiniers l'emploient comme assaisonnement. Plusieurs personnes le détestent, parce qu'il laisse dans la bouche une odeur forte & désagréable, qu'on peut dissiper en mangeant de la raine d'ache, & de persil : c'est un aliment sain pour les vieillards & les flegmatiques ; on le regarde même comme extrêmement utile aux peuples septentrionaux, à ceux qui vivent dans des lieux froids & marécageux, à ceux qui vaquent à des travaux rudes, & aux matelots qui font souvent usage de viandes & d'eaux également gâtées. Pris en petite quantité, l'ail ouvre l'appétit, redonne des forces à l'estomac, tue les vers, chasse les flatuosités, favorise la transpiration, & est bon contre le scorbut ; il est quelquefois utile aux asthmatiques & à ceux qui sont attaqués de fievres quartes ; il empêche l'ivresse ; & dissipe les effets de la crapule : enfin, il résiste à la pourriture, écarte la contagion, en sorte qu'on s'en sert contre les miaſ-

mes dangereux, dans les temps des épidémies, ce qui lui a mérité le nom de *thériaque des pauvres*, lesquels en effet le mangent cru; il a coutume d'ailleurs d'incommoder l'estomac, de causer la soif & de porter à la tête: son usage est pernicieux aux personnes maigres, bilieuses, & d'un tempérament chaud; il nuit également à ceux qui sont sujets au pissement & au crachement de sang. Appliqué sur la peau, l'ail la corrode, & y excite des vessies: on voit par-là ce que l'on a à craindre de son usage excessif ou journalier; le suc d'ail peut servir de gluten, ou de mastic, & être employé pour procurer la réunion des vaisseaux rompus. Dans l'article des assaisonnements nous parlerons des tubercules qui sortent des racines d'une espece d'ail, & qui sont connus sous le nom de *rocamboles*. Légumes.

Rave. Rapa sativa rotunda (& oblonga), C. B. P.

Les gens de la campagne & le bas peuple ont coutume de faire usage, comme aliment, de cette racine charnue, d'un volume peu considérable, mais qui quelquefois parvient à une grosseur démesurée, & dont le poids peut être de quarante ou cinquante livres, & même au-delà: celle qui est oblongue, est d'une saveur plus douce & meilleure; cuite avec de

Légumes.

la viande, elle donne une nourriture assez considérable ; mais elle procure souvent des flatuosités, ce qui la fait bannir des tables délicates : elle n'est mangée que que par les pauvres qui y sont forcés par la faim.

Navet. Napus sativus, C. B. P.

Il differe peu de la rave par sa forme & ses vertus ; mais il a moins de grosseur ; sa saveur est plus agréable ; aussi est-il employé dans la cuisine des grands, tandis que la rave en est bannie. Le navet, étant moins venteux, se digere plus facilement, & produit un suc plus doux ; il est d'ailleurs d'un bon secours pour ceux qui sont attaqués de toux & d'enrouement.

Panais. Pastinaca sativa, latifolia, C. B. P. Elaphoboscum sativum, Tabern.

La racine épaisse & charnue de cette plante est d'une saveur agréable ; douceâtre & un peu aromatique ; elle est d'un très-grand usage en cuisine ; elle nourrit peu, quoiqu'utile à ceux qui sont d'un tempérament froid & pituiteux, provoquant l'écoulement des urines ; elle facilite d'ailleurs l'éruption & le retour des regles, & rend propre aux plaisirs de l'amour : ceux dont le sang & les humeurs sont en effervescence doivent s'abstenir du panais, de celui sur-tout qui n'est pas de l'année,

qu'on accuse de troubler le cerveau ; mais nous ne devons pas passer sous silence que souvent, suivant l'observation de *Bauhin*, on cueille la ciguë, ou la cicutaire, au-lieu du panais, ce qu'il est important d'observer, afin de ne pas attribuer au panais de mauvais effets dont il est innocent. Légumes.

Carotte. Carrotta vulgaris, radice flavâ, adverf. Lobel. Pastinaca tenuifoliâ, radice luteâ (vel albâ), C. B. P. Daucus sativus, radice luteâ, Inst. rei herb.

Comme du navet, on fait un usage très-ordinaire de cette racine qui est d'un jaune pâle, & charnue, d'une saveur aromatique & douce ; elle nourrit peu, puisque, par l'ebullition tout son suc se dissipe, elle n'est guere employée que comme assaisonnement dans les bouillons & potages : elle ne convient point à ceux qui sont attaqués de la toux, qui sont maigres, ou d'un tempérament échauffé ; mais on l'estime utile dans les crudités acides, stagnantes dans l'estomac : il y a encore des personnes qui regardent cette racine comme un excellent topique contre les cancers des mamelles, sur lesquelles on applique, sans autre préparation, la rapure de cette racine.

Scorsonere ou *salsifis d'Espagne. Scorsonora latifolia, sinuata, C. B. P. Trago-*

pogon peregrinum, vel Hispanicum, *Gesn. hort.*

Légumes.

Cette plante croît d'elle-même en Espagne, où elle vaut mieux que dans nos climats. Sa racine est employée par les cuisiniers comme un aliment léger, mais agréable & salubre : cependant quelques estomacs foibles la digerent difficilement : elle excite un peu la transpiration ; ce qui la fait estimer comme médicament pour faciliter l'éruption de la petite vérole & de la rougeole. Ceux qui sont attaqués de la poitrine, & qui ont des chaleurs d'entrailles, n'en doivent faire usage qu'avec beaucoup de circonspection.

Salsifis des pauvres. Tragopogon purpureo-cæruleum, parvo folio, quod artifi vulgò, C. B. P. Barbula hirci, flore purpureo, Cramer.

La racine de cette plante, qui est d'une saveur agréable, est employée comme aliment par le peuple : elle entre dans les salades, ou simplement cuite dans l'eau, on la mange avec le beurre & les aromates ; c'est une nourriture qui est adoucissante ; mais elle ne se digere pas aisément ; elle n'est cependant pas nuisible, & peut être même d'un bon secours pour ceux qui toussent, ou qui sont dans le marasme.

Radis. Raphanus major, orbicularis, vel rotundus, C. B. P. Légumes.

Raifort ou *rave des Parisiens. Raphanus minor oblongus, C. B. P.*

On mange crue l'une & l'autre racine ; comme aliment, elle est du goût de tout le monde, par ce qu'elle pique agréablement la langue : elle facilite la sortie des urines, & est utile dans l'affection scorbutique. Le raifort néanmoins étant un peu venteux, ne se digere pas aisément par ceux dont l'estomac est foible ; quelquefois même il cause des rapports nidoreux.

Cran ou *grand raifort. Raphanus rusticanus, C. B. P. Cochlearia folio cubitali, Inst. rei herb.*

Cette racine, qui est dense & ferme, se divise difficilement sous la dent, à cause de sa saveur fort âcre, mais pourtant agréable ; on la mange au-lieu de moutarde pour exciter l'appétit : elle facilite la coction des aliments ; elle est d'une très-grande utilité aux scorbutiques & aux cachectiques ; mais elle est nuisible aux tempéraments chauds & bilieux.

Raiponce. Rapunculus esculentus, C. B. P. Campanula radice esculentâ, flore cæruleo, Inst. rei herb.

Son nom latin est dérivé de celui de *rapa*, comme qui diroit *rapa parva* (petite

Légumes. rave.) Sa racine est à peine de la grosseur du doigt : les cuisiniers en font peu d'usage, & la mettent au nombre des aliments de peu de valeur. Le peuple mêle dans les salades d'hiver la racine légérement cuite de cette plante avec ses feuilles tendres dont le goût est assez agréable : elle donne de l'appétit, & des forces à l'estomac relâché ; mais elle nourrit peu, bien qu'on dise qu'elle augmente le lait des nourrices.

Chervi ou *racine sucrée. Sisarum Germanorum, C. B. Siser sativum, Inst. rei herb.*

Cette racine, qui est blanche & d'une saveur douce & agréable, est souvent employée en cuisine ; elle est du goût de beaucoup de personnes : elle fournit une nourriture saine qu'on donne aux convalescents : on dit qu'elle rassasie, quoiqu'elle nourrisse peu. Quelques-uns en vantent l'usage dans le crachement & le pissement de sang, ce qui, suivant nous, mériteroit d'être appuyé sur un plus grand nombre d'expériences, d'autant plus que quelques-uns la regardent comme aphrodisiaque. Il est bon de remarquer que huit onces du suc de cette racine donnent une once & demie d'un excellent sucre.

Topinambours ou *poires de terre. Batata canadensis, Park. Heliantemum tuberosum indicum, C. B. P. Corona solis*

parvo flore, tuberosâ radice, *Inst. rei herb.*

Légumes.

Les racines de cette plante qui s'éleve assez haut, fournissent des tubercules, ou bulbes bons à manger, au nombre de quarante ou cinquante, & même plus, dont quelques-uns même sont aussi gros que le poing. Ces tubercules qu'on mange crus ou cuits, sont remplis d'un suc épais & visqueux; ils passent pour un aliment de peu de valeur, venteux & de difficile digestion; ce qui fait qu'on ne les sert point sur les bonnes tables, bien qu'ils nourrissent beaucoup, & qu'ils appaisent la faim; cependant ils ne sont pas à mépriser lorsqu'ils sont apprêtés par un bon cuisinier. A raison de leur saveur douceâtre & agréable, on dit qu'ils calment les âcretés de la poitrine; ont-ils réellement cette vertu? l'expérience seule peut le confirmer. Les gens foibles, ceux qui menent une vie sédentaire doivent s'en abstenir, parce qu'on ne les digere pas aisément, & qu'ils causent quelquefois des obstructions.

Pomme de terre. Pattata virginiana, *Park. Solanum tuberosum esculentum*, *C. B. P. Papas americanum*, *J. B.*

Cette plante d'Amérique, qui se cultive dans les jardins & dans les champs, donne aussi des tubercules bons à manger, qui sortent au nombre d'environ qua-

Légumes. rante des racines qui se répandent au loin ; ils sont également estimés des riches & des pauvres : leur saveur est assez agréable ; ils se digerent aisément, & ne paroissent pas moins propres à fournir un aliment solide que les châtaignes, mais il faut prendre garde de passer les bornes de la sobriété. Cependant les pommes de terre, étant pourvues d'une vertu anodine, peuvent amortir l'effervescence des humeurs.

Pattate d'Espagne. Pattata officinarum, C. B. P. Convolvulus indicus radice tuberosâ, eduli, cortice rubro. Pattatus dictus. Parad. batav.

Cette plante du Pérou se cultive aussi dans nos jardins : sa racine est bonne à manger ; elle est d'une saveur agréable, & d'un bon suc ; elle se mange crue ou cuite ; mais par la coction, elle acquiert plus de goût, & devient plus saine : on l'estime encore davantage rôtie : on la met avec raison au nombre des aliments doux & tempérants.

LES

LES FRUITS.

Fruits.

FIGUE FLEUR-GRISE. *Ficus sativa, fructu præcoci, pallidè virenti, intùs roseo, Inst. rei herb.*

Figue cordeliere. Ficus sativa, fructu præcoci subrotundo, albido, striato, intùs roseo, Inst. rei herb.

Figue de Marseille. Ficus sativa, fructu parvo, serotino, albido, intùs roseo, mellifluo, cute lacerâ, Inst. rei herb.

Figue violette. Ficus sativa, fructu majori violaceo, oblongo, cute lacerâ, Inst. rei herb.

Nous ne parlerons pas d'une infinité d'autres especes qui peuvent se rapporter aux précédentes. Les figues qui viennent dans les pays chauds & tempérés, tiennent le premier rang parmi les fruits les plus savoureux & les plus exquis : elles fournissent une nourriture douce, & lâchent le ventre ; elles soulagent ceux qui sont incommodés de la toux, & ne sont pas moins utiles aux personnes qui ont des pierres dans les reins. Les figues précoces sont moins estimées que celles d'automne ; c'est avec raison qu'on regarde ces dernieres comme plus saines : cependant leur usage excessif est pernicieux ; on fait

Fruits. par expérience, qu'outre les embarras qu'elles occasionnent dans les premieres voies, elles donnent encore quelquefois lieu à des affections cutanées. Les figues seches (*caricæ*) valent moins que celles qui sont récemment cueillies; elles doivent être choisies grasses, sans être saupoudrées de farine, comme cela est ordinaire. Ce n'est point nous écarter de notre objet que d'observer que le sycombre (*Sycomorus, sive Ficus ægyptia, Park*), approche assez du figuier: son fruit qui, pour le dire en passant, tient le milieu entre la mûre & la figue, & qui est d'un usage commun parmi les Orientaux, & principalement chez les Egyptiens, nourrit fort peu, & ne convient pas aux estomacs foibles; cependant il possede la propriété d'amollir & de lubrifier: nous ne disons rien de ses autres vertus médicinales.

Cerise. Cerasus sativa, fructu rotundo rubro & acido, Inst. rei herb.

Griotier. Cerasus sativa, fructu majori, Inst. rei herb.

Bigarotier. Cerasus major fructu magno, cordato, Ray. Hist.

Cerisier. Cerasus major ac sylvestris, fructu subdulci nigro, C. B. P.

Parmi le nombre presqu'infini d'especes de cerisiers, nous ne parlerons que des

plus communes, dont les fruits different par leur nature. En effet, les cerises de la premiere & de la seconde espece sont regardées comme les plus saines ; les deux autres especes sont d'une mauvaise qualité. Les cerises de jardin de la premiere espece sont plus grosses & plus succulentes que celles des champs ; elles sont aussi d'une saveur plus agréable : on les mange les unes & les autres sans danger, si les forces de l'estomac le permettent ; elles humectent & appaisent la soif : mais les cerises douces, les ameres, celles dont la chair est dure & compacte, sont très-inférieures aux autres, elles engendrent des humeurs putrides, des vers, différentes especes de fievre ; aussi les place-t-on parmi les mauvais aliments. Fruits.

Mûrier. Morus fructu nigro, C. B. P.

Les mûres, dans leur parfaite maturité, qui ne sont point acerbes, & qu'on cueille avant le lever du soleil, sont mises au nombre des fruits les plus suaves & les plus sains ; on en permet quelquefois même l'usage aux malades ; c'est ce qui les fait nommer par les Provençaux & les Languedociens *amourós de malau* ; en effet, elles étanchent la soif, temperent l'ardeur de la bile, & entretiennent l'appétit : elles conviennent aux jeunes gens & aux tempéraments sanguins ; mais les

Fruits. vieillards & les flegmatiques doivent en manger avec sobriété.

Prune de Damas. Prunus fructu majore dulci & atro-cæruleo, C. B. P.

Perdrigon. Prunus fructu subnigro; carne durâ, C. B. P.

Prune jaune. Prunus fructu coloris ceræ ex candido in luteum pallescente, C. B. P.

Prune de la Reine-Claude. Prunus fructu parvo ex viridi flavescente, C. B. P.

Brignole. Prunus fructu ex flavo tubescente, mixti saporis, & gratissimo, C. B. P.

Tout le monde sait que les especes de prunes sont très-nombreuses; nous ne rapportons ici que les plus connues. Les médecins font cas des prunes douces & qui exhalent une odeur suave, qui ne sont point acerbes & qui sont récemment cueillies : elles moderent la fougue du sang, & lâchent quelquefois le ventre : les meilleures de toutes, celles qu'on fait venir seches, sont sans contredit les prunes de Damas; à celles-ci ne sont peut-être pas inférieures les brignoles qu'on nous apporte entassées dans des cabas, après en avoir ôté la pellicule & le noyau : elles ont une saveur un peu acide, & quasi vineuse; séchées à propos, elles se conservent un an & plus : elles fournissent un aliment très-agréable & sain, qui, dans

le carême sur-tout paroît sur les tables les mieux servies; mais il faut avoir soin de les bien mâcher, & de ne pas en manger une trop grande quantité ; en observant ces deux choses, on en permet l'usage aux malades mêmes, cuites ou crues, dans la vue d'ouvrir le ventre. Les pruneaux de Tours sont encore très-estimés & plus faciles à digérer que les brignoles ; mais ils ont une espece de goût médicamenteux qui ne plaît pas à tout le monde. On observera en passant qu'à ces fruits ressemblent beaucoup les sebestes (*sebestena*) ; elles sont le produit d'un arbre des Indes désigné sous ce nom, *Prunus malabarica fructu racemoso, calyce excepto, Ray, Hist.* Peu différentes des prunes, & nouvellement cueillies, elles sont mises au nombre des aliments agréables par les Syriens, par les Egyptiens, par les Italiens même ; mais seches, telles qu'on les trouve dans nos boutiques, bien qu'on puisse les manger, elles ne sont plus regardées comme aliments.

Abricotier. Armeniaca fructu majori (vel minori), nucleo amaro (vel dulci), Inst. rei herb.

Les abricots (*mala armeniaca*), dont nous venons de désigner les deux especes plus connues, different beaucoup entre eux en saveur & en grosseur, ce qui dépend

Fruits. de la température de l'air, des qualités du sol & de la culture; ils tiennent un des premiers rangs parmi les meilleurs fruits : mais, ainsi que ceux dont la durée est courte, ils nourrissent fort peu. Les abricots, avant leur maturité, redonnent des forces à l'estomac, mais ils agacent les nerfs : ceux qui sont bien mûrs, & d'une bonne qualité, amollissent, adoucissent, & passent pour un aliment très-agréable; mais ils se pourrissent aisément dans l'estomac, & excitent souvent des fievres, sur-tout si l'on passe les bornes de la tempérance; ce qui fait que la plupart des médecins, sans avoir égard aux différents degrés de bonté, les rejettent absolument comme pernicieux, & comme un aliment équivoque, lequel, en flattant le goût, agit sourdement sur l'économie animale. Les abricots perdent leurs mauvaises qualités, si on les fait cuire, & si on les confit avec le sucre; ce sont alors des fruits excellents & salubres, qu'on sert sur les tables les plus somptueuses.

Pêcher. Persica molli carne, vulgaris, viridis & alba, C. B. P.

Pavie. Persica fructu magno globoso carne durâ & saccharatâ, Inst. rei herb.

Avant-pêche. Persica præcoci fructu, præcoqua dicta, Inst. rei herb.

Il y a bien d'autres especes de pêches

dont nous ne parlerons point, afin de ne pas nous écarter de notre plan. Les pêches *(mala persica)*, qui font les délices de toutes les nations, sont très-saines lorsqu'on les cueille dans leur parfaite maturité, que la chair en est molle, succulente, d'une saveur agréable, & exhalant une odeur suave : on préfere les tardives aux précoces ; les meilleures sont celles dont le noyau s'enleve aisément. Ainsi que les autres fruits d'été, les pêches nourrissent peu, & tiennent le ventre libre ; dans certains estomacs, elles pourrissent aisément : il faut les manger nouvellement cueillies, attendu qu'elles conservent à peine pendant deux jours leur saveur propre & naturelle. Quoiqu'elles soient moins pernicieuses que les abricots, elles excitent quelquefois des tranchées, la diarrhée, & la dyssenterie : on leur ôte ce qu'elles peuvent avoir de dangereux, en les mangeant avec du sucre, ou en les fesant cuire. Leur nom latin, *persica*, prouve assez qu'elles viennent originairement de la Perse ; mais on peut douter qu'elles soient un poison dans ce pays comme on le croit communément. Fruits.

Reinette. Malus sativa, fructu rotundo, è viridi pallescente, acido-dulci, Inst. rei herb.

Fruits. *Pomme-rose. Malus sativa fructu orbiculato, adorato, Inst. rei herb.*

Calville. Malus sativa fructu magno, intensivè rubente, violæ odore, Inst. rei herb.

Pomme-d'api. Malus sativa, fructu splendidè purpureo, Inst. rei herb.

Nous passerons sous silence le nombre infini d'especes differentes de pommes; celles-ci sont les plus communes & les meilleures. Ces fruits (*pomma sive mala*) different beaucoup entr'eux, & par leur nature & par leurs degrés de bonté. On peut regarder comme les plus saines celles qui flattent également par leur odeur & par leur saveur; il faut les choisir bien mûres, douces, non véreuses, légérement acides, ou vineuses, agréablement odorantes; telles sont les reinettes: on s'abstiendra de manger celles qui sont insipides, acerbes, inodores; elles fatiguent & inquietent l'estomac, & causent des vents: les pommes bien choisies donnent une nourriture légere, mais saine; elles ne se digerent pas aisément, parce que leur chair est compacte, & demande à être bien mâchée. Si l'on en mange en trop grande quantité, elles peuvent causer des palpitations & même le cochemar: elles sont plus saines & plus agréables cuites, ou en compote, ou sous la forme de gelée: en

cet état, elles conviennent davantage aux estomacs foibles, & sont moins venteuses. On fait peu de cas des pommes d'été; elles sont même nuisibles : on conserve long-temps celles d'hiver, jusqu'au printemps même, afin qu'elles puissent déposer leur âcreté naturelle, ou acquérir une parfaite maturité. Ajoutons qu'on tire des pommes écrasées & mises sous le pressoir, un suc qui, après avoir fermenté comme le vin, & déposé ses feces, prend le nom de *cidre* ou *pommé*; nous en parlerons dans l'article des boissons. Fruits.

Poire muscate. Pyrus sativa, fructu æstivo, parvo, racemoso, odoratissimo, Inst. rei herb.

Muscat robert. Pyrus sativa, fructu æstivo turbinato, carne tenerâ saccharatâ, Inst. rei. herb.

Poire royale. Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, ex albido flavescente, saccharato, odorato, Inst. rei herb.

Bon-chrétien d'été. Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, magno, partim rubro, partim albido, odorato, Inst. rei herb.

Beurré. Pyrus sativa, fructu autumnali suavissimo, in ore liquescente, Inst. rei herb.

Poire de neige ou doyenné. Pyrus sa-

Fruits. *tiva fructu autumnali, turbinato, sessili, flavescente, in ore liquescente, Inst. rei herb.*

Bon-chrétien d'hiver. *Pyrus sativa fructu brumali, magno, pyramidato, è flavo non nihil rubente, Inst. rei herb.*

Saint-Germain. (la) *Pyrus sativa fructu brumali longo, viridi flavescente, in ore liquescente, Inst. rei herb.*

Cresane. (la) *Pyrus sativa fructu brumali, sessili, è viridi flavescente maculato, utrinque umbiculato, in ore liquescente, Inst. rei herb.*

Outre ces especes les plus estimées & les plus connues, les botanistes en comptent bien d'autres, mais très-inférieures, dont il nous paroît fort inutile de faire ici l'énumération. Les poires (*pyra*) ont, comme on sait, différents degrés de bonté, qui dépendent du climat, de l'exposition du sol, de la culture : on vante particuliérement celles qui sont bien mûres, & dont la chair est fondante ; on fait moins de cas de celles qui sont insipides & inodores, acides, acerbes, dures & pierreuses. Les poires cuites valent mieux que les crues, & sont plus convenables aux estomacs foibles : confites avec le sucre, elles fournissent une nourriture très-agréable & salutaire ; séchées au soleil, au four, elles sont de difficile digestion, & regar-

dées comme mauvais aliment. Nous remarquerons qu'on a cru mal-à-propos que les poires étoient nuisibles aux calculeux, par la raison que la plupart sont pierreuses; car outre que ces grains sablonneux sont absolument différents du calcul de la vessie, on sait que diverses substances pierreuses, telles que les coquilles d'œuf & d'escargot, la pierre judaïque, les yeux d'écrevisses, sont mis au nombre des lithontriptiques. Fruits.

Coignassier femelle. Cydonia fructu oblongo, leviori, Inst. rei herb. Cotonea malus, J. B.

Coignassier mâle. Cydonia fructu breviore & rotundiore, Inst. rei herb.

Coignassier sauvage. Cydonia angustifolia vulgaris, Inst. rei herb.

Le coing (*malum cydonium*) passe, lorsqu'il est cru, pour un aliment grossier & désagréable; mais cuit, rôti, confit avec le sucre, le miel & le moût, c'est un aliment fort agréable, qui remédie aux crudités visqueuses, & qui ne le cede à aucune substance pour ranimer l'estomac. Les coings sont utiles contre le flux de ventre, les diabetes, &c. à ceux qui sont sujets aux hémorragies, dans le cas cependant où il est permis de l'arrêter; on dit même qu'ils donnent de la gaieté, & qu'ils empêchent les fumées du vin de

Fruits. se porter à la tête : les confiseurs enfin les font entrer dans un grand nombre de dragées, conserves, confitures, &c. On en prépare un vin nommé *vinum cydoniatum*, très-estimé contre la foiblesse de l'estomac. Nous ne parlerons pas ici des autres vertus médicinales du coing ; nous en avons fait mention ailleurs : mais il est bon de remarquer que le coing, comme tous les autres aliments astringents, mangé avant le repas, rend le ventre moins lâche, & que, pris au contraire après le repas, il favorise la descente des aliments, & empêche les rapports, resserrant l'orifice supérieur de l'estomac.

Grenadier. Malus punica sativa, C. B. P. *Malus punica sativa fructu dulci*, C. B. P. *Malus punica sativa fructu medii quasi saporis*, C. B. P.

Les grenades (*mala granata*) sont acides, douces, moyennement acides & douces à la fois, ou vineuses, & quelquefois austeres : on s'en sert rarement comme aliment, quoique le suc de celles qui sont douces sur-tout, soit agréable pour bien des personnes : celles qui sont acides excitent l'appétit, arrêtent le vomissement & le flux de ventre ; mais elles agissent sur les dents & le poumon : les douces ont une vertu tempérante, & sont de quelque utilité à ceux qui toussent. On emploie

souvent les unes & les autres pour calmer l'ardeur de la soif chez les malades ; il a été parlé ailleurs de leurs autres vertus médicinales. Fruits.

Orange douce. Aurantium dulci medullá vulgare, Ferr. Hesper. Inst. rei herb.

Orange amere. Aurantium acri medullá vulgare, Ferr. Hesper. Inst rei herb.

Les oranges (*mala aurantia*) ainsi nommées à cause de leur couleur d'or, lorsqu'elles sont douces & bien mûres sont, chez les Chinois sur-tout, du nombre des aliments les plus agréables : coupées par tranches, & saupoudrées de sucre, après en avoir ôté l'écorce, elles se servent sur les tables ; elles se mangent aussi de toute autre maniere : elles excitent l'appétit, appaisent la soif, moderent l'effervescence du sang ; elles sont utiles aux scorbutiques, & sont de la classe des anti-putrides ; aussi les regarde-t-on comme très-salubres, lorsqu'elles sont bien choisies, & qu'on en prend avec modération : autrement elles fatiguent l'estomac, troublent le ventre, & nuisent très-fort à ceux qui sont incommodés de la toux. Les oranges acides, ainsi que les autres especes qui en approchent, sont mises au nombre des assaisonnements : on prépare avec ce suc, délayé dans l'eau & adouci

—— avec le sucre, une boisson très-agréable, Fruits. qu'on appelle *orengeade* ; leur écorce confite est très-estimée & passe pour un bon stomachique : on fait aussi une conserve de fleurs d'oranges qui rétablit les forces de l'estomac, du cœur & du cerveau : on reconnoît les mêmes vertus dans l'eau de fleurs d'oranges, qu'il faut mettre au nombre des assaisonnements les plus sains.

Citronnier. Citreum vulgare, Ferr. *Hesper. Inst. rei herb. Malus media*, C. B. P.

Les citrons (*mala citrea*) par leurs vertus & par leur saveur, approchent beaucoup des limons dont il sera parlé plus loin ; c'est pourquoi ils sont également destinés pour l'usage des tables, de la cuisine & de la médecine : son écorce, qui est fort épaisse, se confit avec le sucre, & est du nombre de friandises recherchées ; elle ranime l'estomac, & aide la digestion des aliments : on emploie principalement à cet usage les especes de citron connues sous le nom de *cédrat* & de *poncire*. Tout le monde sait que le citron piqué de cloux de girofle est un prophylactique contre la contagion. Nous avons parlé ailleurs de ses autres vertus médicinales : il convient d'observer en passant, que les limons, que nous renvoyons à la classe des assaisonnements, different peu des citrons ; ils ont seulement une

forme plus ronde, & l'écorce plus mince.

Palmier ou *dattier. Palma dactylifera major, vulgaris; Sloan.* Jamaïc. *Palma vulgaris, Park.* Fruits.

Les dattes fraîches (*dactili*) fournissent une nourriture fort agréable aux Orientaux, & spécialement aux Africains; mais elle n'est pas sans danger, puisque l'usage habituel qu'en font ces peuples, les prive, ainsi qu'on nous l'assure, de leurs dents avant l'âge, & leur donne le scorbut: on ne doit pas regarder comme plus saines les dattes seches, telles qu'on nous les apporte; leur tissure dure & épaisse les rend difficiles à digérer; il faut les choisir molles, humides, douces, ou d'une saveur agréable, & prendre garde qu'elles ne soient acides, ou rances: cependant on en mange avec modération, & rarement; car elles engendrent des flatuosités & des obstructions.

Jujubier. Ziziphus. Dodon. Pempt. & *Inst. rei herb. Zizipha sativa, J. B.*

Les jujubes (*jujubæ*), qui ont exactement la forme des olives, & qui croissent dans les pays chauds & tempérés, paroissent rarement sur les tables; c'est une espece de friandise qu'on abandonne aux femmes & aux enfants: cependant leur saveur est assez agréable; elles fournissent un suc doux & légérement nourrissant:

 elles procurent du soulagement dans l'asp-périté de la trachée-artere, & appaisent l'ardeur d'urine; mais elles surchargent les estomacs foibles, & excitent les flatuosités. Nous avons parlé ailleurs de son usage en médecine.

Maronnier. Castanea sativa, *C. B. P.*

Châtaignier. Castanea sylvestris, quæ peculiariter castanea, *C. B. P.*

Les fruits de ces deux especes d'arbres, dont les plus gros se nomment *marons*, & les plus petits *châtaignes*, ne different que par leur grosseur. Bouillis, rôtis, ou cuits sous la cendre chaude, ils passent pour un aliment agréable & salubre; ils font la nourriture des habitants de la campagne; on les sert sur les meilleures tables; les cuisiniers mêmes les mettent dans leurs ragoûts: il y en a qui pensent que les glands, dont se nourrissoient anciennement les hommes, ne sont autre chose que les châtaignes; mais outre qu'il est difficile qu'on ait confondu ces deux fruits, il est très-certain qu'en plusieurs lieux, chez les Espagnols, par exemple, & chez quelques nations des Alpes, il se trouve des glands bons à manger, qui ne le cedent point aux châtaignes en saveur & en bonté; il y a même dans certaines contrées méridionales d'Espagne, & sur-tout dans le royaume de Grenade, des glands qui l'em-

portent par leur goût sur les meilleures avelines. Les châtaignes conviennent à ces gens affamés & voraces, dont rien n'est capable d'appaiser la faim; autrement on a remarqué qu'on ne pouvoit en manger sans risque, sur-tout si l'on en prend jusqu'à être rassasié. En effet, les estomacs foibles les digerent difficilement; elles occasionnent souvent des flatuosités; elles rendent souvent le ventre paresseux: elles doivent être interdites aux cachectiques & à ceux qui sont tourmentés de coliques néphrétiques, ou d'embarras dans les reins. On conserve long-temps les châtaignes dépouillées de leur écorce, afin d'en avoir en tout temps pour l'usage de la cuisine; séchées & réduites en farine, on en fait du pain de mauvaise qualité, dont la digestion est difficile; aussi ne peut-il convenir qu'aux gens robustes & aux paysans; on en prépare en différentes contrées de l'Italie des especes de purées, ou bouillies fort agréables, mais qu'on a de la peine à digérer: on forme encore avec les châtaignes une espece de chocolat qui n'est point à mépriser; pour cela on met cuire les plus grosses châtaignes dans de l'eau-de-vie, afin de les dépouiller de leur écorce & de leur pellicule; on les laisse bouillir ensuite dans huit onces de lait: après avoir passé cette pulpe, on la

Fruits.

Fruits. repose sur le feu pour y bouillir avec suffisante quantité de lait, du sucre, & un peu de cannelle; on agite enfin la liqueur avec la spatule à chocolat, afin de la rendre mousseuse: c'est un bon aliment pour les personnes foibles & convalescentes; il n'est pas moins avantageux à ceux qui sont phthisiques, & en consomption.

Noyer. Nux juglans, sive regia, vulgaris, C. B. P.

Les noix (*nuces*) se mangent vertes, ou mûres. Les cerneaux flattent le palais par leur douceur & leur saveur; mais ils fatiguent très-souvent l'estomac, & se digerent avec difficulté: dans leur parfaite maturité, les noix sont bien moins agréables; c'est la nourriture des pauvres & des paysans. Si on la mêle avec d'autres aliments, & si on n'en mange pas trop, elles passent pour être saines, & pour exciter l'appétit: autrement la digestion s'en fait difficilement; elles nourrissent peu & donnent un mauvais chyle: elles nuisent à ceux qui sont tourmentés de toux & d'enrouement, aussi bien qu'aux personnes maigres, colériques & mélancoliques: souvent même elles occasionnent le mal de tête: les rances sont encore plus pernicieuses. Il n'en est pas ainsi des noix vertes, avant que leurs écales soient devenues ligneuses: confites avec le sucre, elles ont une saveur

très-agréable, & rétablissent les forces de l'estomac : si l'on en mange avec sobriété, elles ne sont nullement nuisibles : enfin, on tire des noix mûres une huile ordinairement désagréable, dont on se sert rarement en cuisine : son usage est presque restreint au mêlange des couleurs pour les peintres, ou pour brûler. Cependant lorsqu'on veut la faire avec beaucoup de soin, elle ne le cede point à l'huile d'olives, tant pour les salades, que pour l'usage de la cuisine.

Fruits.

Amandier. Amygdalus sativa fructu majori, *C. B. P. Amygdalus dulcis putamine molliore*, *C. B. P. Amygdalus amara*, *C. B. P.*

Les amandes douces (*amygdalæ dulces*) sont également d'usage, & pour la cuisine, & pour la médecine; vertes, & avant leur parfaite maturité, elles se servent sur les meilleures tables ; mûres, elles y paroissent fort rarement, si ce n'est en carême : les unes & les autres se digerent difficilement, & peuvent engourdir l'estomac. Cependant elles nourrissent assez, elles engraissent même ; car elles temperent l'acrimonie des humeurs, & conviennent aux personnes maigres, procurent le sommeil, & sont utiles dans les maladies des nerfs. Les confiseurs & les pâtissiers en font un très-grand usage ;

Fruits. broyées, ou écrasées avec du sucre & de l'eau-rose, on en fait des *massepains*. Ces gâteaux d'amandes, qu'on nomme *macarons*, sont un composé d'amandes, de fleur de farine, d'œufs & de sucre. Il n'y a personne qui ne connoisse les *amandes sucrées*, dont on forme des assiettes de desserts, & qu'on distribue principalement aux enfants : on estime beaucoup celles qu'on nomme *pralines*, lesquelles se préparent avec du sucre brûlé. Les amandes ameres ont une vertu stomachique & anthelmiatique ; elles irritent cependant quelquefois les nerfs de l'estomac, aussi-bien que le ventricule des oiseaux & de quelques quadrupedes. Les cuisiniers néanmoins, les confiseurs & les pâtissiers en font un grand usage, & les mets où elles entrent sont agréables. Nous nous sommes ailleurs assez étendus sur leurs vertus médicinales.

Noisetier. Corylus sativa fructu albo minore, sive vulgaris, C. B. P. Corylus sativa fructu rotundo maximo, C. B. P.

Les noisettes ou les avelines (*nuces avellanæ*), dont la saveur est agréable, & qu'on préfere aux amandes, donnent une nourriture douce, mais fort légere ; elles appaisent l'âcreté des humeurs, quoiqu'on prétende qu'elles excitent à l'amour : elles se digerent difficilement, fatiguent l'es-

tomac, portent quelquefois à la tête, & irritent les nerfs, si l'on n'a pas soin de les bien broyer avec les dents, ou si l'on en mange trop. Elles se servent rarement sur les grandes tables : mais elles sont ordinairement les mets des gens de la campagne : celles qui sont nouvelles, & qui n'ont pas encore atteint leur maturité, passent pour avoir meilleur goût, & pour être plus saines ; mais la coction s'en fait encore plus lentement dans l'estomac. Fruits.

Pistachier. Pistachia peregrina fructu racemosa, seu Terebinthus indica Theoph. C. B. P.

Les pistaches (*nuces pistachiæ*) fournissent un aliment fort agréable, & sont plus estimées que les amandes & les avelines ; si elles nourrissent peu, du moins elles ne sont point de mal, pourvu qu'on soit attentif à les bien mâcher, & que les forces de l'estomac puissent les soutenir : elles sont utiles contre la toux & contre les affections des reins, lors sur-tout qu'on en mange avec sobriété ; mais leur usage excessif & habituel peut nuire à l'estomac, & exciter la céphalalgie & le vertige. Ainsi que les amandes, on les recouvre de sucre, & on les mêle avec les autres dragées.

Sorbier ou cormier. Sorbus sativa, C. B. P. Sorbus legitima. Clus.

Fruits. Les cormes (*sorba*), avant leur parfaite maturité, ou avant qu'elles aient acquis la mollesse qu'elles doivent avoir, sont si acerbes, que personne ne veut même y goûter; aussi sont-elles mises au nombre des mauvais aliments, & abandonnées aux paysans & aux pauvres : elles ont cependant une saveur assez agréable, si on les tient quelque temps suspendues en l'air, ou si on les mange bien mûres, ou molles; mais elles nourrissent peu : elles sont utiles à ceux dont le ventre est trop lâche; d'ailleurs on en fait peu de cas.

Néflier. Mespilus germanica, folio laurino non serrato, C. B. P.

Azerolier. Mespilus apii folio laciniato C. B. P. Azarolus, Cæsal.

Les nefles (*mespila*) sont regardées comme un aliment de peu de valeur, désagréable, mal sain, & qui n'est connu que des pauvres, bien que dans leur maturité & molles, elles déposent en partie leur saveur acerbe; elles surchargent l'estomac, resserrent le ventre, & donnent un suc très-épais, très-nuisible dans la cachexie & dans les obstructions. Les azeroles (*azarolæ*), c'est-à-dire celles qu'on cultive dans les jardins, doivent être comptées parmi les aliments de peu de valeur & mal-sains : quant aux sauvages ou aux

fruits de l'épine blanche (*oxiacantha*), elles sont abandonnées aux enfants & aux oiseaux ; aussi faut-il les effacer de la liste des aliments. Fruits.

Cornouiller. Cornus hortensis mas. C. B. P.

Les cornes (*cornea*) sont de la grosseur d'une olive moyenne, & en ont la forme ; leur saveur est un peu acide & astringente ; elles ne peuvent convenir qu'aux estomacs très-robustes : on ne s'en sert guere comme aliment, à moins qu'on ne les mange avec du sucre. Au reste, elles ne plaisent qu'aux habitants de la campagne & au bas peuple, ou aux enfants avides & gourmands, qui en sont très-souvent incommodés.

Alizier. Prategus folio subrotundo serrato subtus incano, Inst. rei herb. Sorbus alpina, J. B.

Le fruit de cet arbre qu'on trouve dans les lieux froids & montagneux, est acerbe lorsqu'on le cueille ; mais gardé, il acquiert par la maturité de la mollesse, une odeur qui n'est pas désagréable ; aussi les gens de la campagne en mangent, & le conservent même pour l'hiver, de même que les cornes ; il n'est pas mal sain ; il facilite même l'expectoration & calme la toux.

Arbousier. Arbutus folio serrato, C. B. P.

Fruits. Cet arbre des forêts, qui conserve sa vertu pendant l'hiver, de couleur d'écarlate, mais d'une douceur désagréable, est nauséabonde ; il n'y a que les pauvres gens & ceux qui ne le connoissent pas qui osent en manger ; car il trouble le ventre, & fournit un chyle de mauvaise qualité : ainsi il doit être effacé de la liste des aliments.

Olivier d'Espagne. Olea fructu maximo, Inst. rei herb.

Olive picholine. Olea fructu oblongo minori, Inst. rei herb.

Parmi les différentes especes d'arbres qui portent des olives bonnes à manger, nous ne ferons mention que de ces deux, qui sont les plus communes, & qui sont les meilleures du territoire d'Aix : on cueille les olives vertes, avant qu'elles aient acquis par la maturité une couleur brune ou noirâtre, & on les confit dans de la saumure ou autre liqueur appropriée : celles qui l'emportent sur les autres, se nomment *picholines* ; il est à propos de donner en passant la maniere de les préparer, qui est peu connue. Vertes & bien choisies, on les fait macérer durant vingt-quatre heures dans une lessive de chaux vive & de cendres de bois de chêne : on les jette aussi dans de l'eau douce, que l'on renouvelle tous les jours, & où on

on les laisse pendant neuf jours & plus, jusqu'à ce qu'elles aient déposé leur amertume naturelle, & qu'elles soient devenues presqu'insipides : on les confit ensuite dans de la saumure ou eau salée, dans laquelle un œuf puisse surnager; elles ne sont bonnes à manger qu'au bout d'un mois : c'est alors qu'elles sont très-estimées des gourmands & des buveurs. De quelque maniere qu'on prépare les olives, elles fournissent un mauvais aliment, parce que leur tissure fibreuse les empêche d'être facilement digérées ; étant par conséquent obligées de faire dans l'estomac un long séjour, elles prennent un caractère d'âcreté qui les rend nuisibles pour les personnes maigres, & pour ceux qui ont des chaleurs d'entrailles. Cependant elles excitent l'appétit, & conviennent quelquefois à ceux qui sont tourmentés de nausées & de crudités acides; mais le plus souvent elles entrent comme assaisonnement dans certains mets, selon le goût des personnes : on tire des olives mûres une huile dont on fait un grand usage dans les boutiques & dans les cuisines ; lorsqu'elle est douce, nouvelle, & qu'elle n'a point passé par le feu, elle est fort saine; mais elle cesse de l'être, si elle n'a point ces qualités. Il en sera parlé plus amplement dans l'article des assaisonnements.

Fruits.

Fruits. *Carougier. Siliqua edulis, C. B. P. Ceratonia. Dod.* Pempt.

Les carouges (*siliquæ*) n'ayant qu'une saveur fade, méritent à peine d'être au nombre des aliments : souvent d'ailleurs ils nuisent à l'estomac ; ce qui fait qu'ils ne se trouvent guere employés que dans les boutiques, pour la composition d'un syrop béchique dont on fait un grand usage en Italie. Comme aliment, ils sont abandonnés aux pauvres & aux enfants, à moins qu'on ne les donne aux pourceaux pour les engraisser.

Hêtre. Fagus, Dod. Pempt. & *Inst. rei herb.*

Il y a long-temps qu'on a rayé de la liste des aliments les noix de hêtre, dont les premiers habitants de la terre se nourrissoient, ainsi que des glands de hêtre, avant qu'ils aient eu connoissance des fromentacées. Les noix de hêtre cependant ne déplaisent point au petit peuple & aux pauvres, dans le temps de disette ; si l'on en mange trop, elles causent, de même que l'ivraie, le vertige ; mais les laboureurs ne les emploient ordinairement qu'à engraisser les pourceaux & les autres animaux domestiques ; les loirs, les rats, les écureuils les aiment passionnément, aussi bien que les grives & autres petits oiseaux.

Raisin de Damas. Vitis Damascena, Hort. reg. Paris. Fruits.

Chasselas blanc. Vitis uvâ peramplâ acinis albidis, dulcibus & durioribus, Inst. rei herb.

Chasselas noir. Vitis uvâ peramplâ, acinis nigricantibus & rubentibus, Inst. rei herb.

Courdelais. Vitis uvâ peramplâ, acinis ovatis albidis, Inst. rei herb.

Marroquin. Vitis Africana duracina, J. B.

Rognon de coq. Vitis pergulana, acinis prunorum magnitudine & formâ, C. B. P.

Muscat. Vitis apiana, C. B. P.

La cioutat. Vitis laciniatis foliis. Cornut.

Raisin de Corinthe. Vitis Corinthiaca; sive apyrina, J. B.

Nous ne parlerons pas des autres especes qui peuvent se rapporter à celles-ci; cette énumération appartient à la botanique. Parmi les fruits d'automne qui se mangent, les raisins tiennent le premier rang; lorsqu'ils sont bien mûrs, & d'une saveur agréable, ils nourrissent abondamment, étanchent la soif, engraissent même; ils se digerent avec facilité, excepté cependant leurs pellicules, qui émoussent les forces de l'estomac, & qui se ren-

dans presque comme on les a prises, de même que les pepins, que plusieurs ont raison de ne pas avaler. Les raisins sont bons pour les personnes maigres, & pour ceux dont le ventre est resserré, pourvu qu'ils soient mûrs, doux, & mangés avec modération ; mais si l'on passe les bornes de la sobriété, ils troublent le ventre, causent des flatuosités & des rapports, mettent la bile en mouvement, excitent des diarrhées & autres flux de ventre. Ceux qui ne sont point mûrs, ou qui sont acerbes, nourrissent moins, donnent des tranchées, & resserrent le ventre. Conservés long-temps sur de la paille ou suspendus au plancher, les raisins acquierent un certain degré de maturité, & perdent un peu de leur acide ; ce qui les fait regarder comme plus sains : aussi en permet-on l'usage aux malades affoiblis. On vante beaucoup les raisins secs de Damas ou de Corinthe ; ceux de Provence, de Languedoc & de Guienne, qu'on prépare en les plongeant dans l'eau chaude, ne leur sont pas inférieurs, lorsqu'ils sont bien choisis. Les uns & les autres fournissent un aliment assez bon : on préfere ceux qui sont gros & charnus, les maigres ne valent rien : les Italiens & les Provençaux les font entrer comme assaisonnement dans quelques-uns de leurs

ragoûts. Au reste, on connoît les vertus des raisins secs contre la toux & l'enrouement; mais tout le monde ne sait pas qu'ils nuisent souvent aux bilieux, & qu'ils entretiennent l'ardeur du sang; qu'ils affectent les dents & les gencives, qu'ils disposent à la pourriture, & qu'ils causent quelquefois des fievres vermifuges. Nous parlerons ailleurs du vin, du sapa, du verjus, du vinaigre, &c. Fruits.

Fraisier. Fragaria vulgaris, C. B. P.

Les fraises (*fraga*), à raison de leur saveur & de leur bonté, l'emportent de beaucoup sur les fruits du mûrier, de la ronce & de l'arbousier, desquels elles ont exactement la forme. Tout le monde regarde les fraises comme un fruit très-sain & très agréable : elles sont utiles aux jeunes gens, à ceux qui sont altérés, & aux colériques : elles peuvent cependant nuire aux estomacs foibles, à moins qu'on ne les mange avec du vin & du sucre; car elles se pourrissent quelquefois dans les premieres voies qui sont dans une mauvaise disposition : on les mange seches avec du sucre, ou on les arrose avec de la crême, du vin, ou de l'eau. Nous observerons, d'après quelques gourmets, que les fraises des bois sont très-supérieures à celles des jardins, tant par la saveur, que par leur odeur.

Fruits. Framboisier. *Rubus idæus spinosus*, C. B. P.

Quoique les framboises (*frambœsiæ*), ne soient pas du goût de tout le monde, elles sont cependant recherchées de quelques-uns, & méritent qu'on en fasse cas; aussi les sert-on sur les meilleures tables, pour y être mangées avec du sucre: elles étanchent parfaitement la soif, & on peut les permettre même pendant la fievre: elles sont encore utiles aux scorbutiques; mais on doit en éviter l'excès. Aux framboises se rapportent les fruits peu estimés d'un arbuste désigné par les botanistes sous le nom de *rubus vulgaris fructu nigro*, C. B. P. (*la ronce.*) Ces fruits, qu'on appelle en français *mûres de renard* ou *de buisson*, & qui sont très connus des enfants voraces & des paysans, passent pour un aliment de peu de valeur & malsain, qu'on n'apporte point dans les villes.

Groseiller blanc épineux. Grossularia fructu maximo hispido, margaritarum ferè colore, Ray. H st. *Ribes ramis aculeatis, erectis, fructu hispido*, Roy. Lugd. batav. *Grossularia simplici acino, vel spinosa sylvestris*, C. B. P. *Ribes ramis aculeatis erectis, fructu glabro*, Roy. Lugd. bat. *Uva crispa*, Dodon.

Les fruits de ces deux especes, qui sont connus sous le nom de *groseilles perlées*,

différent beaucoup par leur forme & par leur saveur, des communes dont nous parlerons dans l'article qui suit. Lorsqu'elles sont mûres, jaunissantes, & presque transparentes, elles sont très-agréables au goût, & contiennent un suc vineux : prises avec modération, elles rafraîchissent ; mais elles nourrissent peu, & paroissent rarement sur les tables délicates. Avant leur maturité, on en exprime un suc qui est préférable au verjus, & qui, comme lui, est employé dans les cuisines. Fruits.

Groseiller rouge & blanc des jardins, Ribes vulgaris acidus ruber, J. B. Grossularia multiplici acino, non spinosa, hortensis, rubra (vel alba) sive Ribes, off. C. B. P.

Les groseilles rouges & blanches (*grossularia*) ne se mangent pas volontiers, à moins qu'on ne les saupoudre de sucre, à cause de leur extrême acidité, ou bien on en prépare une gelée très-agréable & connue de tout le monde. De quelque maniere qu'on en fasse usage, elles dissipent l'ardeur de la soif, excitent l'appétit, fortifient l'estomac, temperent l'âcreté de la bile, préviennent la putridité, ou la corrigent ; elles sont encore utiles dans les maladies de la peau, & arrêtent le flux de ventre : mais les cachectiques, les mélancoliques, & ceux qui ont le

ventre resserré, doivent en user sobrement. On a parlé dans la matiere médicale du groseiller à fruit noir, qu'on nomme *cassis*.

Fruits.

Epine-vinette. Berberis dumetorum, C. B. P. Spina acida, seu oxyacantha, Dodon.

Les baies de cet arbrisseau, desquelles l'extrême acidité doit être tempérée avec le sucre, sont plus employées en médecine que dans les cuisines, à moins que ce ne soit comme assaisonnement. Si l'on en mange modérément, elles appaisent la soif, augmentent l'appétit, & arrêtent le vomissement; mais elles sont nuisibles aux tempéraments pituiteux, & dans les engorgements des visceres.

Mayenne. Melongena fructu oblongo (vel incurvo), Inst. rei herb. Solanum pomiferum, J. B.

Les fruits de ces deux especes, lesquels ont la forme d'un concombre, entrent quelquefois, crus ou cuits, dans les salades; mais outre qu'ils sont du goût de très-peu de personnes, on les regarde comme mal-sains; ils troublent même quelquefois le cerveau, ce qui les a fait nommer par les anciens *mala insana (pommes qui rendent fou.)* Ainsi, quiconque veut conserver sa santé, doit s'abstenir de ces fruits, bien qu'on nous dise qu'ils soient

d'un usage très-fréquent chez les Egyptiens, lesquels, peut être, diminuent leur qualité délétere par une façon particuliere de les assaisonner. Fruits.

Pomme dorée ou pomme d'amour. Lycopersicon Galeni, Inst. rei herb. Solanum pomiferum fructu rotundo, striato, molli, C. B. P.

On regarde comme un aliment de très-mauvaise qualité ce fruit, très-agréable d'ailleurs à la vue par sa forme & par sa couleur; aussi les personnes prudentes s'en interdisent-elles l'usage, quoique les Italiens ne craignent point d'en manger en salade, assaisonné d'huile, de sel & de poivre, comme les concombres: mais je ne crois pas qu'on trouve parmi nous quelqu'un qui ait la hardiesse d'en goûter, lors sur-tout qu'il aura senti l'odeur forte de la plante, qui rend ce fruit très-susp&ct.

Ananas. Ananas Acostæ, Commel. Hort. Cardus brasilianus foliis aloës, C. B. P. Ananas aculeatus fructu pyramido, carne aureâ, Inst. rei herb. Ananas aculeatus fructu conico, carne aureâ, Pluk. Ananas lucidè virens, folio vix serrato, Dilien., Eltham. Ananas aculeatus, Pitta dictus, Plumer.

On cultive chez nous cette plante d'Amérique qui, par sa figure, approche

Fruits. beaucoup de l'artichaut, & dont nous rapportons les principales especes : on la tient dans les serres vitrées, qu'on échauffe avec le feu ; c'est le seul moyen de la conserver l'hiver. Son fruit, qui ressemble assez à la noix du pin, & qui égale quelquefois le melon en grosseur, est porté au sommet de la tige : il est vert d'abord ; mais en mûrissant, il prend une couleur jaune, & acquiert une odeur très-agréable, & une saveur un peu acide, douce cependant, & presque vineuse. Après en avoir ôté l'écorce, on le coupe par tranches ; les personnes attentives les laissent macérer dans le bon vin, afin de leur ôter la qualité corrosive, dont on n'a pas tort de soupçonner cet aliment. En effet, il attaque souvent les dents, rend les gencives sanguinolentes : d'ailleurs, si on laisse l'espace d'une demi-heure la lame d'un couteau dans sa chair, on l'en retire insensiblement rongée ; ce qui paroît annoncer la présence d'un suc très-âcre : c'est donc avec raison qu'on croit qu'il renferme quelque chose de virulent. La saveur de l'ananas, sans doute trop vantée, est agréable, & approche, suivant le goût de chacun, de celle du melon, de la pêche, de l'abricot, de la pomme de reinette, &c. De tout ce que nous venons de dire, il résulte qu'on peut

douter de la salubrité de ce fruit, sur- Fruits.
tout dans nos contrées, quoi qu'en disent ceux qui font leurs délices des choses rares & cheres. On nous apporte de l'Amérique l'ananas confit, & ce n'est pas un petit ornement pour les tables les plus somptueuses: mais son usage est-il absolument sans danger? c'est ce que l'expérience seule a droit de décider.



SECTION II.
DES ANIMAUX.

LES QUADRUPEDES.

Quadrupedes. LE BŒUF (*bos*) tient le premier rang parmi les quadrupedes domestiques. Tout le monde sait que cet animal coupé en est plus propre à être engraissé & pour le labour ; qu'il retient alors le nom de *bœuf*, & qu'il s'appelle *taureau*, lorsqu'il est entier. La chair de ce dernier est très seche, d'une saveur désagréable, de difficile digestion, & n'est pas même du goût des paysans ; mais celle du bœuf, bouillie, ou préparée de toute autre maniere par les cuisiniers, répare les forces & est placée parmi les meilleurs aliments, pourvu qu'elle soit de bonne qualité ; cependant les personnes grasses, & qui ne font point d'exercices, n'en doivent manger, & sur-tout de l'*aloyau* (*costa bubula.*), qu'avec sobriété. Le bœuf salé ou séché à la fumée, fatigue l'estomac, fournit une mauvaise nourriture, qui convient à peine aux personnes les plus robustes, c'est-à-

dire, aux payſans, aux laboureurs, aux foſſoyeurs, aux porte-faix, &c. La *vache (vacca)* donne une chair de mauvaiſe qualité, dure & ſans ſuc, principalement lorſqu'on la mene à la boucherie trop vieille : la cuiſſon la durcit plutôt qu'elle ne l'attendrit : auſſi cette viande eſt abſolument abandonnée aux gens de la campagne & aux pauvres. On fait grand cas du *veau (vitulus)*, dont la chair eſt très-agréable & très-ſalubre; rôtie, bouillie, ou préparée de telle maniere qu'on voudra, c'eſt une excellente nourriture : elle lâche le ventre, convient aux perſonnes foibles, ſédentaires, & affectées de la poitrine : le *veau de lait*, celui de deux mois ſur-tout, eſt préféré avec raiſon à celui qu'on a ſévré; le veau enfin, eſt ſans contredit un aliment des plus eſtimés, pourvu qu'il ſoit de bonne qualité. La chair de *buffle (bubalina caro)*, dont on fait uſage chez quelques peuples orientaux, & dans quelques cantons de l'Italie, approche beaucoup de celle de la vache : elle ne paroît point ſur les tables bien ſervies, à cauſe de ſa ſaveur fade & du ſuc groſſier qu'elle contient : on la laiſſe toute entiere aux payſans, aux porte-faix, aux foſſoyeurs, & à tous les gens qui vaquent à des travaux rudes & pénibles.

Quadrupedes.

Le mouton (vervex), eſt ainſi ap-

Quadrupedes.

pellé pour le distinguer du *belier* (*aries*) destiné à la propagation de l'espece : on met la chair du mouton parmi les aliments les plus exquis ; c'est aussi un des plus communs ; il paroît convenir à tout le monde, de quelque maniere qu'il soit apprêté, bouilli, grillé, rôti : de toutes les viandes du même genre, c'est celle qui est la plus propre, dit *Sanctorius*, à favoriser la transpiration. Quant à la chair du *belier*, elle est absolument bannie de la table des habitants des villes, à cause de sa dureté, de son odeur forte, & de sa saveur vireuse : elle ne sert guere de nourriture qu'aux paysans & aux pauvres gens. La chair de *brebis* (*caro ovilla*), qu'on ne sert point sur les tables délicates, n'est ni plus salubre, ni d'un meilleur goût ; mais on regarde comme un mets excellent la chair d'*agneau* (*caro agnina*), qui fournit un suc doux & de bonne qualité ; elle est cependant nuisible aux estomacs foibles, & lâche fort souvent le ventre, sur-tout si l'on en mange en trop grande quantité : enfin les personnes pituiteuses, & les flegmatiques, doivent s'en abstenir.

Le porc (*sus*), cet animal domestique, immonde, qui se nourrit d'ordure, & se vautre dans la boue, & qu'on coupe pour l'engraisser, fournit, outre le lard,

Quadrupedes.

dont les cuisiniers ne sauroient se passer, une chair très-agréable au goût : on fait avec ses entrailles différents mets ; ses intestins servent d'enveloppe à quantité de préparations, qui sont estimées comme de friands morceaux. La chair de porc, plus dense, & plus ferme que les autres, & d'un excellent goût d'ailleurs, procure une nourriture à ceux qui vaquent à des travaux rudes ; mais il faut en manger avec sobriété, autrement elle devient plus nuisible qu'utile ; car la digestion n'en est pas aisée ; elle fatigue d'ailleurs l'estomac, & diminue la transpiration : l'usage en doit être interdit à ceux qui sont tourmentés de douleurs de goutte, ou de néphrétique, ainsi qu'à ceux qui sont sujets aux fievres putrides, ou aux affections cutanées. On a coutume de saler & de faire macérer à la fumée la chair de pourceau, ainsi que celle de bœuf : tout le monde connoît les *jambons* (*petasones*), qui formoient autrefois une partie du service des tables pour aiguiser l'appétit : bien qu'on les mette au rang des mets les plus friands, il n'y a cependant rien de si mal-sain pour les personnes maigres, pour les tempéraments chauds, ainsi que pour ceux qui ont une disposition au scorbut, à la pierre, à la goutte, à l'asthme, &c.... Il en faut dire autant des *saucissons* (*agumenta*),

Quadrupedes.

& des autres préparations de ce genre, si vantés par les gourmands, & si agréables à tout le monde; ils ne conviennent qu'à ceux qui jouissent d'une santé & d'une constitution robustes; les autres n'en usent pas impunément, puisque les viandes spécifiquement pesantes ne sont point saines, quoique l'art de cuisiner sache les rendre agréables au goût : on n'a pas moins de reproches à faire au lard, dont on se sert comme d'assaisonnement pour rendre les mets plus gras & plus succulents : je ne dis rien du lard rance, parce que personne n'ignore combien il est pernicieux. A l'égard des *cochons de lait* (*porcelli lactenses*), qu'on met sur les tables les plus recherchées, ils surchargent l'estomac : l'on convient généralement qu'ils fournissent une nourriture mal-saine.

Le sanglier (*aper*) n'est autre chose qu'un porc sauvage, dont la chair approche de celle du cochon domestique. La chair du sanglier est cependant moins estimée, parce qu'elle est plus dense, plus seche, plus dure, & de mauvaise qualité : bien qu'on la préfere à celle du *cerf* (*caro cervina*), elle ne convient néanmoins qu'aux gens robustes, & qui s'exercent à des travaux pénibles; les personnes foibles, délicates, comme ceux qui menent une vie sédentaire, doivent donc s'en

abſtenir, à cauſe des humeurs groſſieres qu'elle engendre, lors ſur-tout que le ſanglier eſt vieux ; ce qui doit s'entendre également de la chair de la *laie* (*ſcropha ſylveſtris*). Quant au *marcaſſin* (*porcellus ſylvaticus*), ſa chair eſt tendre & plus agréable ; on le ſert comme un morceau friand ſur la table des grands, quoique les médecins en défendent l'uſage, comme d'un mauvais aliment ; & l'expérience a fait voir pluſieurs fois que c'étoit avec raiſon.

Quadrupedes.

Le lievre (*lepus*) & le *levraut* principalement (*lepuſculus*), tiennent le premier rang parmi les animaux ſauvages, bons à manger ; auſſi les voit-on ſouvent ſur les tables délicates & bien ſervies : leur chair cependant fournit un aliment fort équivoque. Le levraut ſe mange ordinairement rôti ; le lievre ſe ſert apprêté de différentes façons par les cuiſiniers & les pâtiſſiers. Leur chair, quoique très-agréable au goût, ne convient point à ceux qui ſont lents & peſants, qui ont de la diſpoſition au ſommeil, ou menent une vie oiſive : elle ne convient pas davantage aux cachectiques & aux mélancoliques, parce qu'elle donne un ſuc trop épais ; ce qui regarde ſpécialement le vieux lievre, dont on fait généralement peu de cas, ſi ce n'eſt pour être mis en pâté.

Quadrupedes.

Le lapin (*cuniculus*), par sa forme, ressemble assez au lievre; mais il en differe beaucoup par sa saveur; les friands en font cas : rôti, en pâté, ou apprêté de toute autre maniere, il est servi sur les meilleures tables, car sa chair qui est blanche, tendre, & d'un goût très-agréable, ne le cede point, sur-tout l'hiver, à celle du lievre; elle passe même pour être plus saine : ce qui doit s'entendre cependant du lapin jeune, & qui habite les pays montagneux : celui qu'on nourrit dans les garennes lui est fort inférieur & n'est nullement estimé de ceux qui aiment la bonne chere.

Le bouc (*hircus*) & la *chevre* (*capra*) ont une chair dure & seche, que l'estomac digere mal; aussi est elle regardée comme un mauvais aliment qu'on abandonne au peuple; mais le bouc coupé & engraissé ensuite, fournit une viande plus salubre, & qui vaut mieux que celle de brebis. Le *chevreau* (*hœdus*) qui est gras, & de bon goût, ne le cede point à l'agneau : on le mange rôti; il va de pair avec les autres animaux quadrupedes par sa bonté, sur-tout au printemps, & avant qu'on l'ait sevré.

Le chevreuil (*capreus*) & la *chevrette* (*caprea*) : le mâle, par sa forme & son bois rameux, ressemble assez au cerf,

mais il est beaucoup moins grand. La chair du chevreuil est d'une saveur agréable & d'un bon suc; à ce titre, elle est préférable à celle des autres bêtes fauves : on sait que son faon, dont les chasseurs font beaucoup de cas, est très-tendre, très délicat, & aisé à digérer. On mange également la chair du *chamois* (*rupicapra*), & du *daim* (*dama*), qui cependant vaut moins, & n'est guere du goût que des chasseurs : elle ne differe pas beaucoup de celle du bouc, quoiqu'elle soit un peu plus délicate.

Quadrupedes.

Le cerf (*cervus*), dont la femelle qui se nomme *biche* (*cerva*), n'a point de bois, fournit pour les grands & pour les chasseurs un aliment agréable ; pourvu néanmoins que l'animal soit jeune : en effet, la chair des vieux cerfs est dure, grossiere & de difficile digestion : elle engendre un suc de mauvaise qualité : les veillards, les personnes foibles & les mélancoliques doivent s'en abstenir. Mais le faon donne une viande humectante, tendre, de bon goût & salubre ; il se sert sur la table des riches & des grands, dont il fait les délices & l'ornement. Personne n'ignore qu'on prépare avec la corne de cerf une gelée d'usage en médecine.

L'ours (*ursus*), ainsi que sa femelle, est mis au nombre des aliments chez quel-

Quadrupedes.

ques peuples ſeptentrionaux, de même que parmi les Suiſſes, les Savoyards, & les habitants des Alpes, qui s'occupent de la chaſſe : ceux qui y ſont accoutumés, en trouvent la chair agréable ; elle n'eſt cependant pas du goût des friands, qui la regardent comme mauvaiſe & peu ſaine, réſiſtant à l'action de l'eſtomac, & formant un chyle groſſier ; mais on dit que la chair de leurs petits eſt plus ſavoureuſe, plus délicate, & de meilleur ſuc, ce qui paroît aſſez vraiſemblable.

Aux quadrupedes domeſtiques il eſt à propos d'ajouter le *chameau* (*camelus*), le *cheval* (*equus*), l'*âne* (*aſinus*), le *chien* (*canis*), le *chat* (*felis*), deſquels on peut manger la chair, lorſque la néceſſité y oblige. En effet, on dit que celle de *chameau*, qui eſt d'une ſaveur agréable pour les peuples orientaux, & dont mangent fréquemment les Arabes & les Africains, fournit un ſuc louable : cependant, comme elle eſt denſe & compacte, elle ſe digere difficilement ; ainſi elle ne paroît convenir qu'aux eſtomacs forts & robuſtes. La chair de *cheval*, dont faiſoient autrefois leur nourriture les Sarmates, les Scythes & les Getes, connus aujourd'hui ſous le nom de *Tartares*, paſſe pour un mauvais aliment : on ne la mange pas dans nos contrées, excepté dans les

villes assiégées, & dans les temps de famine. La chair d'*âne* est inférieure à celle de cheval, & détestée de tout le monde; sa saveur est désagréable, & la digestion s'en fait mal; il faut donc en rejetter absolument l'usage, à moins qu'on n'y soit forcé par la disette des vivres, & par une grande famine; ce que les voyageurs attestent arriver fréquemment en Egypte. L'usage de la chair du *chien* n'est pas plus sûr: on dit cependant que les Chinois en mangent, & qu'ils l'exposent en vente dans les marchés; sa saveur désagréable est cause qu'on la rejette généralement en Europe, & qu'on ne la mange que dans la nécessité la plus urgente: il n'en est cependant pas de même de la chair des chiens coupés, qui est estimée chez quelques nations. Celle du *chat* vaut mieux; sa saveur est plus agréable; il y en a même qui prétendent qu'elle approche de celle du lievre; de sorte qu'on en mange en plusieurs endroits de France, d'Espagne & d'Italie, sans y être forcé par la faim. Les anciens ne méprisoient pas la chair des animaux dont nous venons de parler, bien que d'une qualité fort médiocre, puisqu'*Hippocrate* disserte sur la chair des chiens, des renards, des chevaux, &c. On peut enfin ajouter à la classe des bêtes sauvages, le *renard* (*vulpes*),

Quadrupedes.

Quadrupedes. la *martre* (*martes*), l'*écureuil* (*scirus*), le *blèreau* (*meles*), le *hérisson* (*echinus*), quelques especes de rats, & autres animaux semblables, dont on a coutume de manger, suivant les occasions, & dans les nécessités pressantes. Les frugivores, tels que l'*écureuil*, le *blèreau*, &c. sont les plus salubres & de meilleur goût ; & on les sert même par choix sur quelques tables.

Outre la chair musculaire des quadrupedes, on mange encore différentes parties, savoir, le *foie* & la *rate*, l'*estomac* & les *intestins*, les *reins* & les *glandes*, le *cœur* & les *poumons*, la *langue* & les *extrémités*, le *cerveau* & la *moelle*, la *graisse* & le *sang*. Nous allons nous arrêter un moment sur chacun de ces objets.

Le *foie* est en général difficile à digérer, fournit un suc louable, mais grossier : cependant pour juger de son degré de bonté, il faut avoir égard à l'espece, à l'âge, à la nourriture. Le foie des jeunes animaux, qu'on a mis paître dans d'excellents pâturages, est regardé avec raison comme le meilleur : on vante d'ailleurs extrêmement celui de quelques oiseaux, ainsi que celui du veau, de l'agneau, du cochon, &c. La *rate*, à cause de sa substance spongieuse & fongueuse,

est un mauvais aliment, d'une saveur désagréable, & qui se digere fort difficilement : aussi est il banni des bonnes tables. Ceux qui ont l'estomac foible, ou des obstructions, doivent s'abstenir du foie & de la rate, qui ne peuvent être d'ailleurs pour les autres qu'un aliment mal-sain.

Quadrupedes.

L'*estomac* & les *intestins*, de même que les autres parties membraneuses, telles que l'épiploon, le mésentere, &c. ne sont nullement estimés par les médecins, parce qu'ils donnent une nourriture grossiere & glutineuse, laquelle convient seulement à ceux qui sont très-robustes, & qui vaquent à des travaux rudes : on fait avec les intestins diverses préparations, telles que *boudins*, *saucisses*, *andouilles*, *cervelas*, &c. mets communs à toutes les tables; & qui, étant assaisonnés de sel, de poivre & d'aromates, se digerent avec peine; qui d'ailleurs fournissent un suc trop épais, âcre & de mauvaise qualité : ainsi l'usage doit en être défendu aux personnes délicates, aux valétudinaires, & à ceux qui sont menacés d'obstructions.

Les *reins* & les *glandes*, dont la substance est dense & dure, se digerent difficilement; ils fournissent un suc épais & de médiocre qualité, lors sur-tout qu'ils sont tirés d'un animal fort vieux.

Quadrupedes.

Quelques glandes néanmoins d'un tissu plus lâche, sont plus tendres, plus aisées à digérer, & peuvent même passer pour de bons aliments.

Le *cœur*, dont la substance est fibreuse, compacte & dure, s'il est tiré sur-tout de vieux animaux, résiste long-temps à l'action de l'estomac; il donne un suc épais, difficile à digérer, quoiqu'il soit d'ailleurs très nourrissant. Il n'en est pas de même du *poumon*, dont le tissu mou & fongueux se dissout facilement dans l'estomac, mais il nourrit peu: on estime les poumons de veau & d'agneau, pourvu cependant qu'ils ne soient pas trop chargés d'assaisonnements. Les gourmands font grand cas du poumon de porc; mais la digestion n'en est pas facile, & il ne fournit pas un suc louable.

La *langue* ainsi que le cœur, à raison de sa substance dense & fibreuse, résiste long-temps à l'action des forces digestives, & fatigue les estomacs foibles; on préfere aux autres langues celles de mouton, de veau, de chevreau: celle de bœuf se sale, & peut se garder toute l'année; c'est un mets agréable pour les buveurs: mais il est peu sain.

Il faut mettre au nombre des aliments pernicieux les extrêmités des quadrupedes, dans lesquelles il n'y a point de

sang

sang, & qui sont composées de ligaments, de tendons & de membranes; le suc lent & épais qu'elles renferment les rend nuisibles aux mélancoliques & à ceux qui sont menacés d'obstructions. Les personnes delicates & foibles doivent aussi s'abstenir de cette espece de nourriture, qui est d'ailleurs insipide, à moins qu'elle ne soit relevée par des assaisonnements ordinairement mal sains : mais on prépare avec ces parties des gelées agréables, qu'on permet aux malades même. Quadrupedes.

La *cervelle* est un mets peu estimé & insipide, on la digere difficilement, & il paroît qu'à raison de sa viscosité, elle s'attache aux parois de l'estomac : on préfere au reste celle de veau, d'agneau, de mouton, de porc & de lievre. On peut manger sans inconvénient la *moelle* des os, pourvu que ce soit avec sobriété : on dit même qu'elle est de quelque secours aux scorbutiques qui sentent une crépitation dans les os : mais si l'on en prend outre mesure, elle fatigue l'estomac, & excite des nausées.

La *graisse* est plutôt réservée pour servir d'assaisonnement naturel aux chairs, que pour servir d'aliment : elle est fort agréable au goût, lorsqu'on mange avec modération celle qui est attachée à la viande; autrement, ainsi que la moelle, elle

Quadrupedes.

se digere avec difficulté, cause des nausées, & diminue l'appétit. Les colériques & ceux qui sont d'un tempérament chaud, doivent s'interdire les viandes trop grasses. Tout le monde sait que les sain-doux, lorsqu'ils sont devenus rances, sont pernicieux, & qu'ils causent des rapports nidoreux; on n'ignore pas non plus qu'ainsi que le *lard*, ils font partie des assaisonnements. Le *sang* enfin, de quelque maniere qu'il soit préparé, est un mauvais traitement qui se digere difficilement; il en faut dire autant de celui du porc dont on fait le boudin, mets si estimé des personnes voraces, gourmandes ou imprudentes, puisque pour être digéré, il a besoin d'un estomac des plus robustes. Nous ne dirons rien du lait, parce que nous en avons parlé dans l'article des adoucissants, & qu'il entre plus naturellement parmi les boissons, qui termineront ce traité.

LES OISEAUX.

LE COQ de nos pays (*gallus*), & la *poule* (*gallina*) tiennent, avec raison, le premier rang parmi les oiseaux domestiques, puisqu'ils sont d'un usage très-fréquent, non-seulement à cause de l'excellence de leur chair & des bouillons

restaurants qu'on en prépare, mais encore à cause des œufs, qui fournissent un aliment qui, pour être très-commun, n'en est pas moins estimé. La chair de ces oiseaux, encore jeunes & engraissés, passe pour excellente, & donne une nourriture douce & salutaire à ceux qui sont en consomption, aux personnes incommodées de toux habituelle, & aux convalescents. Il n'en est pas de même de celle des oiseaux trop vieux & trop lubriques; elle est dense, dure, trop seche pour être aisément mangée & broyée sous les dents, & elle se digere avec peine; c'est cependant un assez bon aliment, lorsqu'on est parvenu à l'attendrir par le temps & une coction convenable. Le *chapon* (*capo*), ou coq coupé, se met, à juste titre, au nombre des mets les plus exquis: sa chair est de facile digestion; elle fournit un suc louable, nourrit parfaitement jusqu'à donner de l'embonpoint: on en estime beaucoup le foie, qui l'emporte infiniment sur celui du veau. Après le chapon vient le *poulet* [*pullus gallinaceus*], celui de trois mois sur tout, & qu'on a engraissé; sa chair, qui est fort tendre, se digere très-promptement, & fournit un suc des plus doux: c'est l'aliment familier des personnes foibles & valétudinaires; il n'est pas moins du goût

Oiseaux

de ceux qui se portent bien, & même des
Oiseaux gourmets.

Les œufs de poule (ova gallinacea) l'emportent sur les autres ; savoir, sur ceux de faisans, de dindes, de paons, d'oies, & sur tous ceux enfin qui se mangent. Les œufs d'autruche, dont les Africains font leur nourriture, sont les moindres de tous ; ils n'appartiennent pas à notre objet, non plus que ceux de tortue si vantés chez les Américains. Personne n'ignore combien sont estimés des grands & du peuple les œufs frais, qui se mangent à la mouillette, ou qui se prennent en les humant : c'est une excellente nourriture pour les convalescents ; pour ceux qui sont tourmentés de crudités acides, pour les vieillards, pour les enfants, pour tout le monde en un mot ; car ils contiennent ce qu'une lymphe transparente & gélatineuse a de mieux préparé, à laquelle on donne le nom de *blanc* [*albumen*], & qui constitue la matiere prochaine de la nutrition. A l'égard du jaune, c'est une substance grasse & fort douce, qui donne une nourriture très-salubre : cependant elle paroît favoriser la génération de la bile, & être par conséquent peu convenable aux tempéraments bilieux, de même qu'à ceux qui sont portés à l'amour : les œufs mollets ou cuits en consistance de

miel, passent pour avoir plus de saveur, & sont également nourrissants : les œufs durs, & qu'on a fait cuire par une longue ébullition, fortifient l'estomac, resserrent le ventre, & arrêtent l'hémorragie. On ne connoît point d'aliment plus commun que les œufs ; on ne finiroit point si l'on vouloit faire l'énumération des différents mets que préparent avec les œufs les cuisiniers, les pâtissiers, les confiseurs, &c. &c. Ce que nous venons de dire des œufs, doit s'entendre de ceux qui sont frais ; car ceux qui sont vieux, ou à demi-pourris, sont regardés avec raison comme très-pernicieux, & rejettés comme de mauvais aliments. On n'ignore pas enfin que c'est avec les œufs & la farine que les cuisiniers font la liaison des ragoûts de viandes & de poissons, qui font les délices des personnes les plus friandes. Oiseaux

§ *La pintade (gallus & gallina guinensis)* approche de la taille du chapon. Il n'y a pas encore long-temps qu'on éleve parmi nous cet excellent oiseau, dont la chair se digere aisément, & qui fournit une très-bonne nourriture ; il ne le cede point en saveur aux oiseaux du même genre, ni même au chapon : aussi est-il servi sur les tables les plus recherchées :

—— c'est le mets désiré des gourmands & des
Oiseaux plus friands.

Coq & poule d'Inde [*gallus & gallina indica.*] On met au nombre des meilleurs aliments cet oiseau domestique, qui, quoiqu'étranger, est aujourd'hui très commun parmi nous. Sa chair est de bon goût & de facile digestion, pourvu cependant que l'oiseau soit jeune, & tué depuis quelques jours, avant que de le servir sur table; il est du goût de tout le monde; sa chair convient à toutes sortes de personnes, & fournit une nourriture excellente. Ainsi que les autres animaux, le coq d'Inde trop vieux a une chair dure, seche, & qui se digere avec difficulté; mais toutes choses égales, la femelle est réputée avoir plus de saveur & de délicatesse.

Le paon [*pavo vel avis Junonis*], le plus beau des oiseaux, est rarement sacrifié sous le couteau du cuisinier pour être servi sur les tables, à moins que ce ne soit pour paroître dans des festins magnifiques & somptueux; il approche du coq d'Inde par son excellence & son bon goût; quelques-uns même regardent la chair du paon comme un manger plus délicat; ce qui doit s'entendre de celui qui est jeune & engraissé: autrement la chair est dure, fibreuse, difficile à digérer. Les anciens

Romains en faisoient leurs délices; cette estime étoit-elle fondée sur la rareté, la beauté, l'élégance de cet oiseau? c'est ce dont on peut douter. Enfin, il n'est pas hors de propos d'observer que la chair de paon se conserve plus long-temps qu'aucune autre. Oiseaux

Le faisan [*phasianus, sive gallus sylvestris*] a été autrefois apporté de la Colchide, aujourd'hui la Mingrelie en Europe: le mâle est de la grandeur de notre coq domestique; il l'emporte en bonté sur tous les oiseaux du genre des poules; sa saveur le fait mettre par les friands au-dessus de ce qu'il y a de plus délicat; ils ne tarissent pas sur les éloges qu'ils lui donnent: sa chair est aisée à digérer: elle fournit un excellent suc, qui nourrit très-bien. Aussi ce mets exquis, qui n'a peut-être pas d'égal, convient-il sur-tout aux personnes foibles, & même aux convalescents.

Le faisan de montagne [*urogallus, vel phasianus montanus*] est plus haut que le précédent, mais il lui est inférieur en bonté: on le sert cependant sur les meilleures tables, quoiqu'il égale à peine en saveur & en délicatesse le coq d'Inde: sa chair en effet, est un peu seche & dure, ce qui la rend de difficile digestion: elle

est pourtant d'une saveur agréable & d'un bon suc.

La perdrix [*perdix*] : l'une, comme on sait, est rouge ; on la regarde comme un manger délicieux : l'autre est grise ; elle est inférieure à la premiere en saveur & en bonté. La perdrix tient le premier rang parmi les morceaux les plus friands : elle fait l'ornement des plus grandes tables. La chair des perdreaux est tendre, & d'un goût excellent : elle donne un très-bon suc : la perdrix de cinq à six mois est également estimée ; il n'en est pas ainsi des vieilles : elles surchargent l'estomac des personnes foibles & des convalescents ; elles nourrissent cependant beaucoup. Les jeunes perdrix se mangent rôties, & arrosées du suc d'orange : les cuisiniers mettent les plus vieilles en ragoût, ou en pâté ; préparées de l'une ou de l'autre maniere, elles se mangent avec délices, & rassasient parfaitement.

Le francolin [*attagena*], qui se trouve auprès du champ d'Hercule [*la crau*] aux environs d'Arles, & qu'on nomme dans le pays *grandoulo*, est plus grand que la perdrix : sa chair est blanche, tendre, d'un goût excellent, facile à digérer, & fournissant un très bon suc ; il est plus rare que la perdrix, mais plus estimé, & fait l'ornement des repas splendides. La

gélinotte des bois [*attagen*, *Gesn. vel gallina corylorum*, *Aldrovand.*] en approche : on la trouve fréquemment au pied des Alpes, dans les endroits principalement où croissent abondamment le coudrier & la ronce : elle est à-peu-près de la taille de la poule ; comme elle va presque de pair pour sa saveur avec la perdrix & le faisan, on la met avec raison au nombre des oiseaux les plus exquis. Oiseaux

Les pigeons [*columbi* & *columbæ*], tant mâles que femelles, ont place parmi les meilleurs aliments ; mais ils sont bien inférieurs aux poules & aux poulets. La chair de pigeon, quoique très-savoureuse, a quelque chose de dur & de sec ; plus molle que tendre, elle se digere difficilement, & fournit un suc fort chaud, nuisible aux jeunes gens, aux personnes maigres, & à ceux qui sont d'un tempérament bilieux ; ce qui doit principalement s'entendre des vieux pigeons ; les jeunes en effet causent moins de mal ; mais cette nourriture est rarement salutaire. *Les pigeonneaux* [*pipiones*, *vel pulli columbini*] sont plus tendres & plus aisés à digérer ; mais ils sont plus estimés qu'ils ne le méritent par quelques gourmets.

Le pigeon ramier [*palumbus* & *palumba*] doit se rapporter au genre des pi-

Oiseaux geons ſauvages. Cet oiſeau eſt eſtimé, & ſe ſert ſur les meilleures tables, avec les mets les plus friands : cependant il eſt inférieur à la perdrix en ce que ſa chair eſt un peu ſeche & dure, & qu'elle ne ſe diſſout pas aiſément dans l'eſtomac ; mais à raiſon de ſa ſaveur fort agréable, elle paſſe pour ſalutaire, c'eſt par-là que le pigeon-ramier l'emporte ſur celui des champs.

La tourterelle [*turtur*] qui eſt auſſi un oiſeau du genre des pigeons ſauvages, n'eſt point à mépriſer, ſoit à raiſon de ſont goût, ſoit à raiſon de ſa ſalubrité ; ſa chair même va de pair, pour ſa bonté, avec celle des oiſeaux congéneres ; peut-être même ſe digere-t-elle plus facilement. Au reſte, il paroît conſtant que les pigeons domeſtiques ſont une nourriture très-ſalubre ; mais que les ſauvages en donnent une plus ſeche & plus chaude, bien que plus agréable au jugement de nos gourmets.

Le vanneau [*vanellus*] eſt un oiſeau de la taille du pigeon ; ſon plumage eſt agréable, & ſa tête ornée d'un panache, ou hupe ; il habite auprès des eaux, à cauſe des vers qui ſont ſa nourriture ordinaire. On le ſert ſur les tables les plus délicates, parce que ſa chair eſt tendre & facile à digérer, qu'elle eſt d'une ſaveur

agréable & d'un bon suc. Il y a des personnes qui prétendent que le vanneau l'emporte sur le pluvier par l'excellence de sa chair ; mais ceux qui savent juger des bons morceaux, sont d'un sentiment tout différent. Oiseaux

Le pluvier (pluvialis), de même que le vanneau dont il paroît être congénere, & qui est de la même grandeur, habite aussi le long des lacs & des fleuves. Cet oiseau se sert sur les meilleures tables ; ce n'est pas sans raison, puisque sa chair est tendre & d'un très-bon goût : en sorte qu'on le met au nombre des morceaux friands. Nous observerons qu'il y a plusieurs especes de pluviers, parmi lesquels on préfere principalement, tant à raison de sa saveur, que de sa délicatesse, celui qui est d'une couleur cendrée, marqueté de taches d'or.

La bécasse [*rusticula*], est regardée par beaucoup de personnes comme un mets des plus agréables & des plus savoureux ; elle va presque de pair avec la perdrix & le francolin. Sa chair fait les délices de ceux qui aiment la bonne chere ; ils mangent sur-tout avec avidité ses excréments, qu'on reçoit sur une tranche de pain grillé, tandis qu'elle est à la broche ; ils mettent ce pain, qui en est imbibé, au-dessus des plus friands morceaux. On n'esti-

Oiseaux me pas moins la *bécassine* [*rusticula minor*], qui paroît aussi sur les tables les mieux servies. La chair de ces deux especes d'oiseaux, bien qu'agréable au goût, ne se digere pas aisément; aussi convient-elle peu aux personnes foibles & aux convalescents.

La poule d'eau [*gallinula aquatica*], dont les ornithologues distingent différentes especes, mérite un rang distingué parmi les meilleurs mets; aussi paroît-elle avec honneur sur les tables délicates, pourvu néanmoins qu'elle soit jeune & grasse: autrement sa chair est dense, dure, & de difficile digestion; elle fournit un assez bon suc, quoiqu'elle sente quelquefois la boue & le poisson.

Le héron (*ardea*), oiseau célebre par le combat opiniâtre que les chasseurs le mettent à portée de livrer à l'épervier, ou au faucon, pour le plaisir des grands, paroît rarement sur les tables. Lorsqu'il a acquis sa grandeur ordinaire, sa chair est dure & fibreuse, & de difficile digestion, avec quelque odeur de poisson: cependant cet oiseau jeune n'est point désagréable au goût, & se digere aisément.

Le canard (*anas*) est un des oiseaux domestiques le plus connu: la femelle se nomme *cane*. Il est plus ou moins estimé, selon son âge, ou les lieux qu'il fréquente.

En vieillissant, sa chair devient dure, compacte, difficile à digérer, & d'un suc mauvais & visqueux : celle de celui qui est jeune, étant plus tendre & de meilleur goût, passe pour être plus saine. Les canards qui vivent à l'air, hors des villes, l'emportent de beaucoup sur ceux qui sont élevés dans l'intérieur des villes, où ils se nourrissent souvent d'ordures & d'immondices. C'est avec raison qu'on fait plus d'estime du *canard sauvage (anas sylvestris)* ; la chair de celui-ci a plus de saveur que celle de l'oie ; elle est plus salubre, & plus aisée à digérer : on ne doit pas en être surpris, parce que les oiseaux qui vivent en liberté, trouvent dans les champs une nourriture bien plus avantageuse & plus convenable, & font plus d'exercice. Enfin, on vante les œufs de canards qui, selon quelques-uns, ne le cedent en rien à ceux des poules.

La sarcelle (querquedula), qui peut se rapporter au genre des canards sauvages, tient un des premiers rangs parmi les aliments les plus recherchés : sa chair, par sa saveur & sa délicatesse, le dispute à celle du canard. La dissolution cependant ne s'en fait pas facilement dans l'estomac ; aussi son usage peut être nuisible aux personnes foibles & aux convalescents, à

moins qu'ils n'en mangent avec précaution
Oiseaux & ſobriété.

L'outarde (otis, vel biſtarda.) Les habitants d'Arles l'appellent *ſtarde*, nom qui lui vient de ce que ſa démarche eſt lente, à cauſe de ſa groſſeur ; car cet oiſeau eſt auſſi gros que le coq domeſtique, & peſe juſqu'à quinze livres ; auſſi a-t-il de la peine à prendre ſon vol, ce qui fait qu'il eſt ſouvent ſaiſi par les chiens, avant que d'être porté ſur ſes aîles. Sa chair eſt noirâtre, un peu plus dure que celle du canard, & d'une ſaveur moins agréable ; elle s'attendrit cependant en la gardant quelque temps avant de la manger ; elle ſe digere alors avec moins de peine, & devient plus propre à ſervir d'aliment ; elle acquiert même une ſaveur qui plaît. Auſſi cet oiſeau rare eſt il ſervi comme un mets recherché ſur les bonnes tables.

L'oie (anſer domeſticus), qui ſe plaît dans les eaux, & s'éleve rarement, eſt regardée comme un des oiſeaux dont on tire le plus d'utilité : elle fournit des pouſſins & des œufs bons à manger ; elle donne encore un duvet propre à faire des couſſins, & à garnir des lits, auſſi bien que des plumes à écrire, &c..... On dit que les oies ſont des gardiennes très fideles : à ce titre, elles étoient très eſtimées des anciens ; elles ne l'étoient pas moins, ſi

l'on en croit les historiens, par leur sagacité supérieure à celle de beaucoup d'animaux. La chair de l'oie est agréable, quoiqu'elle soit dure & seche, de difficile digestion, & de mauvais suc; ce qu'il faut seulement entendre de celle qui est parvenue à une grosseur naturelle, ou qui est vieille : cependant on regarde comme un morceau friand, & l'on sert sur les tables des grands, les oies jeunes & engraissées, ainsi que les poussins, quoique leur suc ne soit pas des meilleurs. Plusieurs font grand cas du foie de cet oiseau, qui néanmoins est fort inférieur à celui des poulets & des chapons. La chair d'oie salée & séchée à la fumée, est un aliment de mauvaise qualité & de difficile digestion, bien qu'elle soit recherchée par les buveurs; elle altere, resserre le ventre, & engendre des obstructions: ainsi les mélancoliques & les valétudinaires doivent s'en abstenir avec grand soin. Il est bon d'observer qu'on estime infiniment davantage l'oie sauvage, dont la chair a plus de saveur, & qui est plus facile à digérer & plus saine. Oiseaux

Le cigne (cygnus), qui se fait principalement remarquer parmi les oiseaux aquatiques par son plumage blanc de neige, acquiert & surpasse la grosseur de l'oie. Sa chair est dure, noire, difficile à digérer,

Oiseaux sur-tout s'il est vieux ; mais ses petits sont mis au nombre des morceaux les plus délicats, & se servent dans les festins : c'est cependant une nourriture peu salubre.

Le plongeon (*mergus.*) Cet oiseau de mer approche de la grandeur de l'oie, & habite les contrées septentrionales. Sa chair est dure, huileuse, d'un goût désagréable, & par conséquent peu estimée ; les médecins en interdisent l'usage, à cause du mauvais suc qu'elle fournit. Nous ne parlerons pas de beaucoup d'autres oiseaux de mer & de riviere, qui en approchent, & qui ne sont pas plus recherchés.

Le foulque (*fulica*), qu'on nomme *frauco* aux environs d'Arles, est beaucoup plus petit que le canard ; mais il lui ressemble par la forme de son corps. Sa chair est dure, & d'une saveur désagréable ; elle a une odeur forte & agreste : elle se digere d'ailleurs avec beaucoup de peine. Celui de mer vaut mieux que les autres ; bien qu'il soit du goût de peu de personnes, & qu'il révolte les palais délicats. L'oiseau que nous appellons *macreuse*, & qui mérite par sa célébrité que nous en fassions mention, ne differe point, ou fort peu du foulque ; bien qu'on prétende que la macreuse dépose ses œufs dans l'eau, & que si le flux vient à les couvrir de limon, elle y en dépose de nou-

veaux, pendant que le foulque fait son nid dans les joncs & les roseaux; nous laissons aux naturalistes le soin d'éclaircir ce fait. La chair de la macreuse est d'un goût désagréable, & sent un peu le poisson; l'usage en est permis en carême, comme celle des poissons: la chair de la macreuse est imprégnée d'huile, & non pas d'une véritable graisse. Nous avons déja observé qu'en cela consistoit la différence qui se trouve entre les oiseaux aquatiques & les poissons. Oiseaux

La pie (*pica*), aussi connue par son babil que par son penchant à dérober, s'apprivoise aisément: elle a une chair dure, insipide, & de mauvais suc, en sorte qu'on en fait rarement usage comme aliment; il n'y a guere que les habitants de la campagne & les pauvres qui en mangent. L'espece de pie qui est nommée par *Willughby*, *pica glandaria*, & par les Languedociens & les Provençaux *gagé*, n'est pas plus propre à servir de nourriture; apprivoisée & instruite, elle apprend à articuler des mots: c'est à ce titre qu'elle tient un rang avantageux parmi les oiseaux.

Le geai (*graculus, vel rectiùs garrulus, è garrulitate*), nommé par les Provençaux *graio*, est un oiseau noir de la famille des pies, lequel, dit-on, parvient à imiter le

Oiseaux langage des hommes ; on ne le sert pas sur la table des gens aisés, parce que sa chair est dure & insipide : on le laisse absolument au petit peuple : on peut douter s'il est different de la pie glandaire.

La caille (*coturnix*), qui est d'une saveur très-agréable, & réservée pour les bonnes tables, fournit un excellent suc, sur-tout au commencement de l'automne. Quelques-uns cependant ne veulent point de cet oiseau lorsqu'il est trop gras, à cause d'une certaine saveur fade, qu'on peut cependant corriger avec des aromates : c'est par la même raison que les médecins en désapprouvent l'usage. Il y a une autre espece de caille qui en Italie & en Provence, se nomme *rei de caïo*, comme qui diroit *reine des cailles :* elle se sert sur les tables des grands, bien que sa saveur n'ait rien qui la rende estimable.

La grive (*turdus*), en Provençal *tourdre*, est plus petite que la caille, mais elle ne lui cede point en bonté. Cet oiseau, engraissé de raisin & de baies de genievre, est un aliment qui plaît à tout le monde, & qui passe pour salubre. Il y a une autre espece de grive plus petite, que les Provençaux nomment *tourdre gavoue*; elle habite de même sur les lieux montueux : sa chair a un peu d'amertume, aussi est-

elle moins agréable, bien qu'elle ne fournisse pas un mauvais suc.

L'ortolan. (*hortolanus*), qui est un oiseau fort connu dans la France méridionale, & qui est de la grosseur de la caille, est mis au nombre des aliments les plus exquis ; il est quelquefois tellement chargé de graisse, que certains estomacs en sont fatigués jusqu'aux nausées, il fournit d'ailleurs un suc sain & louable.

Le merle (*merula.*) Son plumage est noir (car il est fort rare qu'on en trouve de blanc) ; il paroît approcher de la grive ; il l'égale ou surpasse en grosseur, & n'est guere moins estimé ; cependant les friands trouvent que sa chair n'est pas de la meilleure qualité. Il est bon de savoir que le merle pris aux filets, & engraissé ensuite, l'emporte sur les autres.

L'étourneau (*sturnus*), qui est agréable par la variété des couleurs de son plumage, égale le merle en grandeur : on le met au nombre des mauvais aliments, parce qu'il se nourrit souvent de charogne ; sa chair a quelque chose d'amer ; elle se digere difficilement, & exhale une odeur désagréable : cependant au temps des vendanges, lorsqu'il s'est engraissé en mangeant des raisins, il a un meilleur goût ; quelques-uns même l'estiment alors.

Le bequefigue (*ficedula*), engraissé

dans la saison qui lui est propre, est placé
Oiseaux au rang des morceaux délicats, & se sert sur les bonnes tables; il fournit alors un bon suc: dans les autres temps, il n'est pas supérieur aux autres petits oiseaux. On doit rapporter au genre des bequefigues, 1°. le *moineau*, nommé par *Aldrovande*, *passer arundinaceus*, & *bouscallo* par les Languedociens & les Provençaux; il ne le cede pas en saveur à ceux du même genre: 2°. une espece d'alouette, désignée par *Aldrovande* sous le nom de *alauda congener*, & connue à Marseile sous celui de *chipardris*; par son agréable saveur elle l'emporte sur les oiseaux de même nature: 3°. l'oiseau que les Provençaux appellent *queoublanc* (*œnanthe*, *Aldrov.*), a le goût délicat des bequefigues. On connoît bien d'autres petits oiseaux, qui, étant fort gras au temps des vendanges, passent même parmi les chasseurs pour des bequefigues, & ne sont guere moins estimés.

L'alouette (*alauda vulgaris*), que les Parisiens appellent *mauviette*, nom que l'on donne aussi à une petite espece de grive, connue en Provence sous celui de *cauquillado*. L'alouette est plus petite que la grive, d'un goût agréable, de facile digestion; elle se sert sur toutes les tables, pourvu qu'elle soit bien grasse: c'est alors

qu'elle fournit un suc très-louable ; mais il faut prendre garde d'en manger les osselets ; ils causent quelquefois des tranchées : on fait ordinairement rôtir les alouettes ; on les met aussi en pâté. Il y a une autre espece d'alouette, nommée en français *farlouse*, en provençal *piro*, & en latin *alauda pratorum*, qui a le goût des meilleurs bequefigues, & paroît sur les tables les plus délicates. On regarde aussi comme une espece d'alouette un petit oiseau appellé *beluido* par les Marseillais : il ne le cede pas aux précédents en bonté ; il fait les délices des festins les plus délicats : c'est aussi un mets de bon suc & très-agréable pour l'estomac languissant des malades. On doit rapporter enfin, au genre des alouettes, le petit oiseau nommé *calandra* ; les oiseliers les attirent par le moyen d'un miroir mobile, afin d'en tuer plusieurs d'un seul coup : c'est un aliment d'un goût assez agréable, & qu'on peut manger sans crainte. Oiseaux

Le rouge gorge (rubecula), que les Languedociens nomment *rigaou*, flatte agréablement les oreilles par la douceur de son chant ; sa chair n'est pas inférieure à celle du bequefigue ; elle donne une nourriture salubre. Un autre oiseau que les Provençaux nomment *queourouge* [*ruticilla*], approche beaucoup du rouge-gorge ;

Oiseaux il a à-peu-près la même ſaveur, & ſe ſert ſur les bonnes tables.

Le coucou [*cuculus*], qui eſt connu par ſes cris monotones & déſagréables, & qu'on dit dépoſer ſes œufs dans le nid des autres oiſeaux, eſt carnaſſier ; auſſi n'eſt-il pas de bon goût, ni de facile digeſtion : il n'y a guere que les gens de la campagne & les pauvres qui en mangent.

Le pivert [*picus viridis*] fait entendre un bruit ſingulier en frappant les arbres de ſon bec, pour y faire la recherche des fourmis & des vermiſſeaux. La maigreur habituelle de cet oiſeau a donné lieu à ce proverbe provençal, *es maigre coumo un pi*, en parlant d'un homme exténué & défait ; c'eſt-à-dire, *tu es maigre comme un pivert*. Il eſt cependant mis au nombre des oiſeaux qui ſe mangent, bien que ſa chair, peu ſavoureuſe, ne ſoit pas du goût de pluſieurs perſonnes, & qu'elle ſoit nuiſible à quelques gens délicats. On peut rapporter à la famille des piverts, 1°. l'*auriol* [*oriolus*], qu'on croit mal-à-propos ſuſpendre ſon nid ; il eſt de meilleur goût que le précédent, & l'emporte ſur lui en bonté : 2°. le *turcot* [*torquilla, vel jinx*], qui eſt nommé par les Provençaux *longo lengo*, à cauſe de la longueur de ſa langue, qu'il fait ſortir fort loin hors de ſon bec pour attraper les fourmis dont

il se nourrit ; il est assez estimé dans la bonne saison : 3°. la *huppe (upupa)*, nommée par les Provençaux *petugo*, laquelle est avidement recherchée par quelques-uns, bien qu'elle ne l'emporte peut-être pas sur les autres qui en approchent. Oiseaux

Le moineau (passer, en provençal *passeron)* s'apprivoise & devient familier : sa chair n'est pas délicieuse, elle a même un peu d'amertume ; ce qui fait qu'on ne l'estime guere, & qu'on la regarde comme un mauvais aliment, qu'on abandonne aux laboureurs & autres gens de la campagne. On fait plus de cas d'un moineau de montagne d'une autre sorte (*passer montanus*, *Willughby*), que les Provençaux ont nommé *darnagas*, à cause de sa stupidité : c'est un mets d'un goût assez agréable, & d'un bon suc. On connoît un oiseau différent des précédents, nommé en français *roitelet* (*passer troglodites*, *Gesner*), & en provençal, *petoué* ; il pese au plus trois gros avec les plumes; il est mis au nombre des oiseaux bons à manger.

L'hirondelle (hirundo) est à peine regardée comme aliment ; les pauvres sont les seuls qui osent en manger : sa chair est dure & seche, & par conséquent peu saine, & d'une saveur désagréable.

Il y a encore une infinité d'autres petits oiseaux recommandables par leur chant,

Oiseaux par leur agrément, ou par la variété de leur plumage, qui se nourrissent en cage; mais, quoique bons à manger, on les voit peu servir d'aliment. De ce genre sont le *chardonneret* (*carduelis*), si connu par son chant mélodieux; la *linotte* (*linaria*), dont la voix est aussi très-agréable; le *rossignol* (*luscinia*); le *serin* (*serinus*); la *mésange* (*parus*); le *tarin* (*citrinella*); le *pinçon* (*fringilla*) le *canari* (*passer canarius*); le *verdon* (*curruca*); auxquels on peut ajouter un grand nombre d'autres décrits par les ornithologues, lesquels dans l'occasion, ou suivant la fantaisie de chacun, peuvent se manger. Peut-on le faire avec sureté? c'est ce dont l'expérience seule doit décider.

Nous ne parlerons point des autres oiseaux comestibles qui, eu égard à leur rareté, ou à leur mauvaise qualité, ne sont presque jamais employés comme aliment; tels sont la *grue* (*grus*); la *cicogne* (*ciconia*); le *pelican* (*onocrotalus*); le *flamand* (*phœnicopterus*), &c.



LES

LES POISSONS.

LE THON (*thunnus*, *Aldrov. sive pelamis*, *Willughby*), est un grand poisson qui pese environ cent livres : au commencement de l'été il sort de l'océan, pour se rendre dans la méditerranée, où on en prend beaucoup ; il est très estimé, & fournit une bonne nourriture, au jugement de tout le monde : sa chair approche beaucoup de celle du veau par le goût ; il rassasie extrêmement, ce qui fait qu'il faut en manger avec sobriété ; car ceux qui ont l'estomac délicat & foible ne le digerent pas aisément. On sale sa chair, ou on emploie tout autre moyen pour la conserver, & la transporter dans toute l'Europe, sous le nom de *thon mariné*, qui est fort recherché des gourmets ; mais on comprend assez que cette chair, bien que d'un goût agréable, est d'une qualité très-équivoque. Poissons.

L'esturgeon (*sturio*, *Aldrov. vel acipenser*, *Rondel.*), poisson de mer, remarquable par sa longueur, & qui pese quelquefois jusqu'à cent cinquante livres, entre dans les grands fleuves, dans lesquels on le prend lorsqu'il les remonte. On le met au nombre des morceaux les

plus recherchés, sur-tout dans le temps de la canicule; sa chair cependant est dure & dense, fort grasse & visqueuse : elle ressemble beaucoup à celle du veau par sa saveur, & en a l'apparence; elle se digere difficilement, & engendre un suc épais; c'est pourquoi elle ne convient point aux personnes foibles, ni aux convalescens : celui qui vit en pleine mer passe pour être meilleur que celui qui se trouve le long des côtes. L'esturgeon salé est de très-mauvaise qualité, bien qu'il soit du goût des buveurs & des gourmands : il est bon de savoir enfin que ce poisson, de même que plusieurs autres, fournit l'ichthyocolle.

Le saumon (*salmo, Rondel.*), qui vit long-temps hors de l'eau, est un des meilleurs poissons : sa longueur est environ de six pieds; il pese jusqu'à trente & quarante livres, & même plus : on le prend dans les fleuves qu'il remonte en sortant de la mer; sa chair est rougeâtre, tendre, grasse, d'une saveur agréable & d'un bon suc, à moins qu'il ne soit trop vieux. Il faut cependant en manger avec sobriété; autrement il surcharge l'estomac, excite des nausées, ou relâche le ventre, à cause de sa substance graisseuse. Le saumon salé, ou durci à la fumée, perd sa premiere saveur, ce n'est plus qu'un aliment com-

mun, qui est presqu'absolument réservé pour le peuple. Le *saumoneau* (*salmerinus*) qui ne paroît différer du saumon que par l'âge, ne pese guere que deux ou trois livres : il l'emporte en saveur & en délicatesse sur les poissons de riviere & de mer : aussi donne-t-il une nourriture très-salubre, dont on permet quelquefois l'usage à ceux même qui ont la fievre : on croit qu'il naît dans la mer, d'où il passe dans les fleuves, en suivant ses pere & mere ; on pense encore qu'il n'y prend point de croissance, & qu'il y reste nain : les pêcheurs les plus instruits conjecturent qu'il grandit promptement, s'il peut rentrer dans la mer. Poissons.

Le dauphin ou *marsouin* (*delphinus*, *Rondel. phocæna*, *Gesn. vulgò porcus marinus*) est un grand poisson, dont la forme est bien différente de celle que lui donne le caprice des peintres & des sculpteurs ; il pese jusqu'à cent livres & plus ; on le prend dans la méditerranée avec les thons ; il se vend dans les marchés avec ces poissons ; en sorte qu'on peut y être trompé, si l'on n'y fait pas attention : sa chair qui a une odeur sauvage, est plus dure & moins agréable que celle du thon ; elle se digere difficilement ; elle n'est cependant pas à mépriser : mais lorsqu'elle est salée, c'est un aliment de mauvais

goût & mal-sain, qu'on abandonne entiérement au petit peuple.

L'espadon ou *empereur* (*xiphias, Plin. seu gladius, Salviani*), est nommé par les Marseillais *pei espaso*. Ce poisson de mer, presque cetacée, est long de quinze pieds, il est très-remarquable par son museau allongé en forme d'épée : sa chair est bonne à manger ; mais elle a une saveur désagréable, & se digere difficilement. Ainsi que le dauphin, on le mange souvent pour le thon : lorsqu'il est vieux, sa chair est dure & insipide, à moins qu'on ne le corrige par des assaisonnements de haut goût ; il n'en est pas de même du jeune qui va de pair avec le thon pour la bonté : on coupe l'espadon par morceaux, & on le sale pour la nourriture du peuple. Nous observerons qu'on en trouve une autre espece dans l'Inde occidentale, dont le museau est allongé en forme d'épée dentelée : on en mange également la chair, laquelle surpasse en bonté celle de l'espadon de nos mers : sa hure est sur-tout estimée par les gourmets.

Ombre ou *maigre* (*umbra, vel sciæna, Jonst.*) Ce poisson, de l'une & l'autre mer, que les Languedociens appellent *umbrino*, & qui est de la longueur de six pieds, & du poids d'environ soixante

livres, a coutume d'entrer dans les fleuves : on le sert sur les meilleures tables : plus il est gras, plus il est délicat : la chair cependant ne se digere pas aisément, bien qu'elle fournisse d'ailleurs un excellent suc.

Poissons.

Le lamantin (*manatus*, *Aldrov. vel vacca marina*), grand poisson de mer, de quinze pieds de long, qui habite la pleine mer, & dont la chair est ferme & d'une saveur très-agréable ; c'est par là qu'il ne le cede point au thon, & qu'il passe pour très-sain. Ce poisson est extrêmement chargé de graisse, dont les cuisiniers font usage en place de lard, & qui a même cet avantage sur ce dernier, qu'elle se rancit plus difficilement.

L'ausen des Allemands (*huso*, *Marsill.*), poisson de mer & de fleuve, qui passe de la mer noire dans le Danube ; il pese environ cinquante livres. Quelques naturalistes le rapportent au genre des cétacées : les autres le regardent comme une espece d'esturgeon ; mais on en fait peu d'usage comme aliment ; car sa chair, quoiqu'agréable, se digere difficilement, & fournit un suc de mauvaise qualité ; celle qu'on a salée est encore plus mauvaise : aussi est-elle tout-à-fait abandonnée au petit peuple. Nous remarquerons que ce poisson est de diverses especes, lesquelles ont di-

Poissons. vers degrés de bonté ; il s'en trouve une sur-tout très-connue des pêcheurs, laquelle est très-agréable au goût, & le cede à peine à l'esturgeon : cette différence viendroit-elle de l'âge de ce poisson ? C'est ce que nous n'examinerons pas. Les œufs salés de l'ausen sont estimés ; ils sont même les délices de quelques buveurs : on tire aussi l'ichthyocolle de ce poisson.

Silure (glanis, Salviani, qui silurus, Plinii.) C'est aussi un poisson qui habite le Danube ; il est très-féroce & très-vorace ; il dévore les plus grands poissons, & n'épargne pas même les hommes ; il pese jusqu'à deux cents livres : sa chair est grasse & dure, mais d'une saveur peu agréable ; elle est presque sans arêtes ; ce qui fait qu'elle est du goût de plusieurs personnes, & qu'on la voit paroître avec plaisir sur les tables : salée, elle est assez estimée du peuple : en cet état néanmoins, il est constant qu'elle se digere difficilement, & qu'elle est remplie d'un suc de mauvaise qualité.

Petit chien de mer (galeus canis, Rondel. pal des Marseillais. *)* Poisson de la méditerranée, qui pese environ quinze livres, dont la chair flatte peu le palais, & se digere avec difficulté ; de sorte qu'on a de la peine à le compter parmi les poissons bons à manger : sa peau, qui est dure

comme celle du chien de mer d'Amérique, est employée par plusieurs artisans : elle sert principalement à polir des ouvrages en bois. Poissons.

La truite (*trutta*, *Rondel.*) a un pied & demi de longueur, & pese six à huit livres ; elle tient le premier rang parmi les poissons de riviere les plus agiles & les plus excellents : elle ne le cede point au saumon en bonté, lors sur-tout qu'elle est pêchée l'été dans une eau limpide. Il y a deux especes de truites très-connues ; l'une peu estimée, marquée de taches noires, & dont la chair est molle, blanche, peu savoureuse, & participante d'une certaine viscosité ; l'autre très-estimée, marquée de taches rougeâtres : sa chair est ferme, friable, d'une saveur agréable, approchant de la chair des quadrupedes, exempte de graisse & de viscosité, facile à digérer, & très-saine : c'est un mets des plus friands & des plus recherchés, tant à cause de son excellence que de sa salubrité. Il y a même des personnes qui veulent que ce poisson, eu égard à son bon goût, l'emporte sur tous les autres, & qu'on peut même le permettre aux malades, pourvu cependant qu'on le mange au sortir de l'eau, autrement il perd de son mérite, & se pourrit aisément. Il faut remarquer que la truite

Poissons. de lac parvient à une extrême grosseur, étant quelquefois du poids de cinquante livres. *La truite saumonée* (*trutta taurina*, *Willughby*) ne le cede point à celle dont nous venons de parler; elle se sert aussi sur les tables les plus délicates.

Alose (*alosa*, *Salviani*, *sive trissa*, *Rondel.*), poisson marin, du nombre de ceux qui remontent les fleuves; il est le plus souvent long de deux pieds, & parvient quelquefois à la grandeur du saumon; il a coutume de devenir gras dans l'eau douce : c'est alors qu'il est regardé comme un des meilleurs poissons, tant parce qu'il est d'une saveur agréable, que parce qu'il se digere aisément, si sa chair n'étoit pas farcie d'un millier d'épines qui incommodent en la mangeant. Outre cela, s'il est trop long-temps gardé, il prend une saveur piquante; il irrite & agace alors les nerfs, & excite quelquefois des affections cutanées. L'alose qu'on pêche à la mer est très inférieure à celle de riviere; sa chair est maigre, aride, peu savoureuse, de difficile digestion; comme elle est quelquefois un peu âcre, elle attaque les dents & les gencives, ce qui fait qu'on ne doit pas être surpris si les aloses de Lyon valent mieux que celles de Marseille.

Le turbot (*rhombus levis*, *vel aculea-*

tus, *Rondel.*) Son nom latin lui vient de sa forme rhomboïdale : c'est un poisson de mer, large & plat, dont la chair est blanche, ferme, facile à digérer, d'un excellent goût ; aussi est-il très-estimé, & regardé avec raison comme un mets délicat qu'on sert sur les tables les plus somptueuses : il est d'ailleurs salubre ; c'est pourquoi nous lui donnons assez convenablement le nom de *faisan de mer*.

Poissons.

La raie (*raya*, *Rondel.*) dont les ichthyographes distinguent plusieurs especes, est un poisson de mer très-commun, qui habite sur les côtes, & qui se plait dans les eaux bourbeuses ; il est très-large, plat, cartilagineux ; sa chair est ferme & très-dure, si on le mange au sortir de l'eau : un peu gardée, elle est tendre, plus friable, & d'un goût agréable : elle n'est cependant pas facile à digérer ; néanmoins elle donne un suc assez louable. On préfere à celle-ci la *raie bouclée* (*raya clavata*), que les Marseillais nomment *clavelado* ; elle est plus petite, & a plus de saveur, peut-être même est-elle plus saine. La raie salée, & séchée à la fumée, ou au soleil, est un mauvais aliment uniquement abandonné au petit peuple.

Pasténaque (*pastinaca marina*, *Rondel.*), est une espece de raie, pesant environ dix livres ; elle a une queue longue,

droite & épineuse, ou munie d'un aiguillon osseux très-aigu, armé de chaque côté de dents en forme de scie; elle pique avec ce dard empoisonné, non-seulement les poissons, mais encore les hommes, & cette piqûre peut être mortelle; ce qui fait qu'on ne l'expose jamais en vente, sans lui avoir coupé la queue; sa chair a peu de goût; elle résiste long-temps à l'action des sucs digestifs, & ne sert guere de nourriture qu'au petit peuple.

Poissons.

La torpille (*torpedo*, *Rondel.*), connue à Marseille sous le nom de *dormilleuse*, & qu'on a ainsi appellée à cause de la stupeur qu'elle fait éprouver à ceux qui la touchent, est un poisson de mer cartilagineux, rond, plat, pesant environ cinq livres: elle a l'apparence de la raie, & possede des qualités différentes, suivant les lieux où elle se trouve. Dans les mers septentrionales, sa chair est tendre, agréable, & fournit un bon suc: elle passe au contraire pour être peu saine dans les climats chauds; il est même défendu par ordonnance du magistrat dans quelques villes d'Italie d'exposer ce poisson en vente.

La perche (*perca major* & *minor*, *Aldrov.*), qui est longue de huit à dix pouces, & qui pese deux ou trois livres, est un poisson de riviere fort connu: sa chair est tendre & assez agréable; elle a

cependant quelque chose de visqueux & de glutineux ; d'ailleurs elle est saine, & plusieurs médecins en permettent l'usage aux malades mêmes. On fait plus de cas de celle qui est jeune, ou de moyen âge, & qui habite dans un fleuve dont les eaux sont limpides, & coulent avec rapidité ; aussi celles que l'on pêche dans le Rhône auprès d'Arles, sont-elles d'un goût exquis : mais les vieilles, celles qui vivent dans les eaux marécageuses, ont une chair dure & glutineuse, & par conséquent difficile à digérer. On prend dans la mer une espece de perche peu différente de la premiere ; mais elle est moins bonne que celle de riviere. Ajoutons que les œufs de perche sont assez estimés ; ils donnent cependant quelquefois des nausées. Poissons.

Le brochet (*lucius, Aldrov. vel lupus aquaticus*, parce qu'il dépeuple les lacs & les étangs) habite dans les eaux douces ; sa grandeur n'est pas constante ; mais elle ne va guere au-delà d'un pied & demi ; cependant on a vu des brochets de soixante livres. On abandonne au peuple ceux qui vivent dans les étangs, les lacs, les eaux marécageuses, & les bassins ou viviers : on fait cas de ceux qu'on pêche dans les fleuves purs & rapides ; c'est alors que leur chair est blanche, ferme, d'une saveur agréable & salubre : le foie est également

Poissons.

estimé. Les petits brochets passent pour être plus tendres & plus savoureux ; les vieux sont d'un goût désagréable, & difficiles à digérer. La bonté de ce poisson dépend encore des lieux ; car on en fait moins de cas en Espagne, en Italie, & dans les autres pays chauds, où il passe pour dur & insipide, qu'en France & en Angleterre. Il ne faut pas oublier de dire que les œufs de brochets, ainsi que ceux de barbeau, sont mal-sains & causent des nausées.

La carpe [*cyprinus*, *Rondel.*], poisson de riviere fort commun, pese cinq à six livres ; mais comme elle vit fort longtemps, elle parvient quelquefois à une longueur & une grosseur démesurée ; car on en pêche dans les plus grands fleuves qui ont quatre pieds de long, & qui pesent vingt-cinq livres. Sa chair est grasse, molle, glutineuse ; elle a peu de saveur, à moins qu'elle ne soit relevée par des assaisonnements; on la regarde même comme peu saine. Les vieilles carpes, celles sur-tout qu'on a gardées dans des viviers bourbeux, sont mises au nombre des aliments de mauvaise qualité : celles qui sont de moyen âge, revêtues de larges écailles, & qui brillent d'une couleur dorée, se servent sur les bonnes tables ; on trouve même des personnes qui les estiment com-

me un mets excellent, pourvu néanmoins qu'el'es soient pêchées dans une eau courante & limpide : on fait cas des œufs de carpe ; ils passent même pour être sains.

Poissons.

La brame (*cyprinus latus*, *Rondel.*), qui approche de la carpe, est un poisson fort large & très-plat, du poids d'environ six livres ; sa chair est molle, assez grasse, d'une saveur peu agréable, quoique plusieurs en fassent cas. Nous laissons aux gourmets le droit de décider laquelle des deux, de la carpe ou de la brame, l'emporte en bonté.

La tanche (*tinca*, *Salv.*), dont la couleur tire sur le vert noirâtre, ne pese guere au-delà de deux ou trois livres ; elle a rarement plus de dix à douze pouces de longueur ; elle aime moins les eaux pures & courantes, que les eaux bourbeuses, limoneuses & troubles des lacs & des étangs ; c'est pourquoi elle a une chair molle, mucilagineuse, désagréable, d'un suc mauvais & visqueux, qui est très-pernicieux, sur-tout dans les cas d'engorgement & d'obstructions des visceres : aussi est-elle regardée comme un aliment de peu de mérite, & son usage est défendu par les médecins : elle ne manque cependant pas de saveur, si l'on a eu soin de la bien purger de sa mucosité, & de lui enlever son odeur marécageuse. Nous parlons ici de la

tanche de riviere; celle de mer est plus mauvaise encore, & ne peut servir d'aliment qu'aux plus pauvres gens.

L'anguille (*anguilla*, *Salviani*) est vivipare, de même que la vipere. C'est un poisson de riviere qui se trouve quelquefois emporté dans la mer par le courant; mais il en sort ensuite pour remonter dans son élément propre : on en trouve qui pesent jusqu'à quatre livres & au-delà : elle aime les eaux bourbeuses & dormantes, sous lesquelles elle se tient; sa chair est douce, blanche, grasse, visqueuse, un peu flatteuse, & difficile à digérer, mais d'une saveur agréable & & d'un bon suc. Les anguilles passent pour être fort saines, lorsqu'elles sont pêchées dans une eau pure & limpide; il n'en est pas ainsi de celles qui vivent dans des étangs bourbeux & limoneux; elles donnent un suc mauvais & nuisible. L'anguille de mer, toutes choses égales d'ailleurs, est inférieure à celle de riviere. Observons enfin que les anguilles vivent long-temps hors de l'eau; elles vont jusqu'au quatrieme & même jusqu'au cinquieme jour, lors sur-tout que le vent du nord souffle.

La lamproie (*lampetra*, *Rondel.*) qui par sa forme differe peu de l'anguille, est un poisson qui vit dans les rivieres & dans la mer. La chair de celle qu'on pê-

che dans les rivieres est grasse, d'une saveur agréable, mais un peu tenace & glutineuse; ce qui fait qu'elle est de difficile digestion : elle produit d'ailleurs un mauvais suc. Mais la lamproie marine (*murenæ nonnullis*) semblable par sa saveur & sa figure à celle de riviere, dont elle ne paroît différer que par sa grandeur, pesant en effet dix livres & plus, a une chair blanche, soutenue par un millier de petites épines, molle & glutineuse, d'un assez bon goût néanmoins, mais mal-saine. On préfere les plus grandes, pêchées au printemps, qu'on sert sur les meilleures tables. Les mélancoliques, les flegmatiques & les vieillards, aussi-bien que les calculeux & les goutteux doivent s'abstenir de ces deux especes de poissons. Nous ne dirons rien de la lamproie salée; elle est proscrite par les médecins, quoique très-estimée par les buveurs. Poissons.

La lotte (lota, Salviani, vel mustella fluviatilis, Aldrov.), est un poisson d'étang & de riviere, couvert d'une mucosité qui le rend très-glissant; il a de neuf à dix pouces de longueur, & ressemble assez à la lamproie. Sa chair est tendre, de bon goût & même saine. Les Lyonnais & les Dauphinois en font beaucoup de cas. Cependant il est bon de savoir que ses œufs portent le trouble dans les premieres voies,

Poissons. & qu'ils sont réputés mal-sains, ainsi que ceux de la barbue, dont nous parlerons plus bas.

La grive de mer (*turdus*, *Rondel.*), que les Provençaux appellent *tourdre*, est un poisson qui se trouve sur les côtes, & qui est remarquable par la variété de ses couleurs; on en distingue de plusieurs especes: communément il a six pouces de longueur; quelquefois, mais rarement, on en voit d'un pied & demi. Sa chair est molle, mais tendre & friable, facile à digérer & saine, d'une saveur agréable: elle donne un suc léger & qui passe aisément. Les autres especes très-multipliées, dont parlent les ichthyographes, sont encore estimées par leur goût & même leur salubrité.

La morue (*morhua vulgaris*, *Bellon. asellus major*, *Willughby*), poisson très-connu de la mer du nord, dont on ne trouve absolument point dans la méditerranée; sa chair est blanche, ferme, d'une saveur agréable, pourvu qu'on la mange fraîche. Il n'en est pas de même lorsqu'elle a été conservée dans la saumure; elle est alors dure & coriace, & se digere difficilement. La morue salée & desséchée, connue sous le nom de *merluche*, est de pire qualité; elle se vend pour servir de nourriture aux pauvres gens: ceux qui

ont l'estomac foible, ou qui sont d'un tempérament chaud, ne peuvent supporter cet aliment, qui ne convient qu'à ceux qui vaquent à des travaux rudes & pénibles; cependant, bien choisie & bien apprêtée, elle plaît à quelques personnes, qui passent même pour avoir le goût délicat. Poissons.

Le loup marin (*lupus marinus*, *Salviani*), par sa forme & la couleur rouge de sa chair, differe peu du saumon; mais il est plus petit, & on en voit très peu qui pesent vingt-livres: sa chair est agréable, tendre & friable, d'un bon suc. De la mer il passe souvent dans les fleuves; ceux qu'on y pêche sont les plus estimés; il fournit une nourriture agréable, adoucit l'âcreté des humeurs, & amollit un peu le ventre: on sale les œufs du loup marin, qu'on sert sur les tables sous le nom de *poutargue*; les buveurs en font un très-grand cas.

La sole (*sola*, *Aldrov.*), poisson de mer fort connu, plat & oblong, qui tire son nom de sa ressemblance avec la semelle d'un soulier; sa chair est blanche, tendre, d'un goût exquis, & de facile digestion, en sorte qu'elle tient, sans contredit, le premier rang parmi les poissons les meilleurs & les plus sains; c'est avec assez de raison que quelques-uns la nomment *perdrix de mer*: on en permet

Poissons.

l'usage aux malades mêmes, pourvu néanmoins qu'on ne la fasse pas frire, maniere ordinaire de la manger.

Le rouget (*erythrinus*, *Rondel. sive rubellio*, *Gesn.*), poisson de mer très-vanté, que les gourmands regardent comme un mets délicieux, & qui, par cette raison, est réservé pour la table des riches: on en voit rarement qui aient plus de six pouces; sa chair est blanche, tendre, très-agréable au goût des plus délicats, facile à digérer: elle donne un fort bon suc; elle remédie à la diarrhée, & rétablit les forces: on dit de plus qu'elle tempere l'âcreté des humeurs, & qu'elle convient par conséquent à ceux qui sont incommodés de la toux. Il est à propos d'observer qu'on connoît sous le nom de *rouget* un autre poisson de mer peu propre pour servir d'aliment; c'est celui qui est appellé *lyra* par *Rondelet*.

Pagel (*pagrus*; *Rondel.*) qu'on nomme en Provence *pageou*, est un poisson de mer très-connu sur la méditerranée, dont il habite les côtes: par sa forme & par sa couleur, il approche beaucoup du rouget (*erythrinus*); mais il est plus rond & plus large; sa chair est tendre & agréable: elle vaut cependant moins que celle du rouget. Les Languedociens appellent *picho pageou* un poisson du même genre,

qui vit dans la mer & dans les fleuves, qui n'est pas moins estimé. Poissons.

Le maquereau (scombrus, Salviani), que les Marseillais nomment *aurueou*, poisson de mer long de dix à douze pouces, qui se pêche le long des côtes; sa chair est dense, presque sans suc, un peu visqueuse, difficile à digérer, & qui surcharge l'estomac; elle est d'ailleurs d'un goût très-agréable, & assez saine lorsqu'on la digere bien. Il est bon d'observer que ce poisson est moins ferme, plus gras & plus délicat dans la méditerranée que dans l'océan, & qu'il est bien meilleur au printemps, où pour l'ordinaire il est engraissé. A cette espece se rapporte un maquereau bâtard (*scombrus purius, vel trachurus, Rondel.*), que les Marseillais appellent *suvereau*; sa chair est plus dure, plus visqueuse, de moindre qualité; plusieurs cependant en mangent volontiers.

Brame de mer ou *dorade* (*aurata, Aldrov.*), connu à Marseille sous le nom d'*aurado*, est un poisson des deux mers qui habite le long des côtes: on le trouve néanmoins plus fréquemment dans la mer méditerranée; il pese deux ou trois livres, quelquefois même huit & au-delà; en quelques endroits il va presque de pair avec la truite & le saumon; aussi est-il mis au nombre des meilleurs poissons; sa

Poissons.

chair est blanche, un peu dure, d'une saveur très-agréable, & fournissant une nourriture abondante & bonne; mais elle n'est pas aisée à digérer, principalement pour les estomacs foibles.

Le sparralon des Marseillais (*sparus*, *Rondel.*) diffère peu de la dorade par sa grandeur, puisqu'il excede rarement neuf ou dix pouces; ce poisson se trouve sur les côtes de la mer, où on le pêche avec la dorade dans les endroits nommés *bourdigos*. Sa chair est assez tendre & savoureuse, facile à digérer, & salubre; aussi paroît-il sur les tables les mieux servies.

Le merlan (*asellus*, *Rondel.*), que les Marseillais appellent *marlus*, est un poisson de mer qui habite le plus ordinairement les côtes; il est long d'environ un pied, fort connu, assez commun. Sa chair est blanchâtre, tendre & friable, très-légere, d'une saveur agréable, facile à digérer, même par les estomacs les plus délicats, qui ne peuvent supporter les autres aliments. Mais ce que nous venons de dire, doit s'entendre du merlan qui a vécu dans une eau pure & limpide; car celui que l'on pêche sur les bords, dans des endroits bourbeux & remplis d'herbages, est bien inférieur.

Barbue (*barbus*, *Salviani*, *vel mullus fluviatilis*, *Bellon*), est un poisson de

riviere, large, qui pese trois livres environ, & même plus; car dans le Rhône, auprès d'Arles, on en pêche souvent qui vont jusqu'à dix livres : sa chair est molle & friable, agréable, facile à digérer; & saine; mais elle nourrit peu. Si cependant ce poisson est pris dans un fleuve bourbeux, sa chair est dure & insipide. Une observation importante, c'est qu'en vidant ses entrailles, il faut être très attentif à emporter les œufs, de peur qu'on ne les mette cuire avec le poisson : en effet, si l'on en mange, ils excitent un vomissement, accompagné de tranchées, & troublent le ventre, à la maniere de purgatifs drastiques. Poissons.

Le scorpion de mer (*scorpius marinus*, *Ray*), appellé par les Marseillais *rascasso*, n'a pas reçu ce nom à cause de sa ressemblance avec le scorpion ordinaire, mais à cause des pointes vénéneuses, dit-on, dont il est hérissé, & avec lesquelles il blesse ceux qui le touchent. Ce poisson, qui est du poids d'environ deux livres, a une chair dure, presque cartilagineuse, assez agréable au goût, mais difficile à digérer, & nourrissant fort peu.

La vergadelle (*salpa*, *Rondel.*), ainsi nommée parce que son corps est comme vergetté de lignes dorées, argentées & rouges, est un poisson de la méditerranée

Poissons. qui habite le long du rivage ; il est large, & pese environ deux livres. Sa chair, dure & insipide, déplaît à tout le monde ; cependant on la fait communément saler & sécher pour l'usage des pauvres gens, sous le nom de *merluche*, dont la tissure est plus dure que le bois, en sorte que l'on est obligé de la battre fortement avant que de la faire cuire. Remarquons en passant, qu'outre la morue dont on fait la merluche ordinaire, on vend dans les marchés différents poissons séchés sous le même nom.

Baudroie (rana piscatrix, Bellon), est un poisson de mer long d'un pied & demi, & même plus, qui est très-remarquable par sa tête monstrueuse. Sa chair est muqueuse, insipide, ou d'un mauvais goût ; aussi elle est presque universellement rejettée, & mise au rang des aliments qu'on sert rarement sur les bonnes tables.

Le camus (naso, Gesner), poisson de riviere, ainsi nommé de ce que son museau est camus & obtus ; il est plus oblong & plus tendre que la carpe, & pese deux ou trois livres. Comme sa chair est blanche, molle, presqu'insipide, parsemée d'arêtes, ce poisson est un de ceux dont on fait peu de cas, & n'est en usage que chez les pauvres. Il est bon de savoir que ce poisson, encore très-petit, & pesant à

peſe une demi livre, eſt nommé par les anciens *alburnus*. Poiſſons.

Muſtele (*muſtela vulgaris*, *Rondel.*), eſt peut-être une eſpece de morue que les Allemands appellent *piſgurn*. Ce poiſſon, qui habite les lacs & les lieux marécageux, eſt oblong & rond, le plus ſouvent d'un pied; mais il va quelquefois juſqu'à quatre, & peſe alors ſix livres: ſa chair eſt un peu rouſsâtre, ayant une odeur herbacée & de marécage, un peu dure & viſqueuſe; c'eſt un aliment des plus vils & uniquement abandonné au petit peuple: cependant ce poiſſon, vivant dans les rivieres, & qui ſe tient parmi les cailloux, a une chair plus délicate & plus ſalubre; on en vante ſur-tout le foie.

Le muge ou *mulet* (*mugil*, *vel cephalus*, *Rondel.*), connu à Marſeille ſous le nom de *mujou*, eſt un poiſſon fort commun dans la méditerranée, & remarquable par l'extrême groſſeur de ſa tête; il peſe une ou deux livres: ſa chair eſt d'un goût aſſez agréable, mais difficile à digérer & ſurchargeant quelquefois l'eſtomac; elle donne d'ailleurs un bon ſuc, & nourrit abondamment, pourvu qu'on mange ce poiſſon bien frais; car au bout de ſix heures environ, il commence à ſe gâter; il entre quelquefois dans les fleuves, où il s'engraiſſe au point que ſa chair

devient fade : on prépare avec ses œufs salés un mets très-vanté des buveurs, & connu sous le nom de *poutargue*.

Poissons.

Le barbeau ou *surmulet* (*mullus*, *Aldrov.*), que les Languedociens appellent *cavillo*, est un poisson de mer, d'un pied, oblong, pesant environ deux livres ; il a une espece de barbe, ainsi que la barbue, dont nous avons déja parlé, & se trouve en pleine mer, & le long des côtes. Sa chair est ferme, exempte de viscosité, d'une saveur assez agréable, mais de difficile digestion ; elle est cependant saine & d'un bon suc. Le barbeau étoit très-estimé des anciens ; il n'a pourtant rien qui doive le faire préférer au loup marin, à l'esturgeon, à la dorade, ou à d'autres poissons semblables : quelquefois même il est si gras qu'il donne du dégoût & des nausées ; mais son foie est regardé comme un mets délicat pour les gourmets : on sale aussi ses œufs qui de même que ceux du loup marin, du muge & d'autres poissons, se vendent au marché sous le nom de *poutargue*.

Le milan de mer (*milvus*, *Rondel.*), que les Marseillais appellent *galino*, est un poisson de mer qui se trouve sur les côtes, & pese environ deux livres ; sa chair est dure, désagréable & mal-saine : aussi

aussi est-il regardé comme un aliment de peu de valeur. Poissons.

Petite morue (merlucius, sive callarias, Jonston), poisson de mer long d'un pied & demi, dont la chair est blanche & friable, d'une saveur assez agréable & assez aisée à digérer ; ce qui lui donne rang parmi les aliments estimés, ou qu'on sert sur les meilleures tables.

La dorée (faber, sive gallus marinus, Rondel.), se nomme à Marseille *truio*, à cause de sa voracité. Ce poisson, qu'on trouve quelquefois sur les côtes, est très-commun dans la méditerranée ; il est plat, excede rarement la longueur d'un pied & demi ; il est assez estimé, sa chair ayant du goût, étant d'ailleurs tendre & friable, & d'un bon suc.

La vive (draco marinus, Salviani), poisson de mer qui habite le long des côtes ; son dos est hérissé de pointes venimeuses : elle vit long-temps hors de l'eau ; sa chair est ferme, blanche, tendre & friable, ce qui la rend facile à digérer ; elle est d'une saveur assez agréable & de bon suc : on la met au nombre des meilleurs poissons.

L'escarbot de mer (cantharus, Rondel.), qu'on appelle en Provence *cantheno*, est un poisson de la méditerranée, qui se pêche sur les bords ; il se plaît dans les

Poissons. endroits limoneux ; il habite sur-tout dans les ports ; il ressemble par sa forme à la dorade : sa chair est molle, humide, insipide, & de mauvais suc, raison pour laquelle on le regarde comme un des plus vils aliments dont les pauvres même ont de la peine à manger.

Aiguille (*acus marinus, Salviani*) : ce poisson, qui est le plus souvent long d'un pied, est à peine épais comme le doigt : sa chair, remplie d'épines & d'arêtes, est seche, & par conséquent à peine mangeable, & de difficile digestion : c'est pourquoi on ne le voit point sur les tables bien servies, & on l'abandonne au petit peuple.

La limande (*passer squamosus, Aldrov.*) dont on compte diverses especes, est un poisson de mer qui, par sa forme, ressemble assez bien à la petite sole : sa chair est très-blanche, molle & tendre, ou légérement glutineuse, d'un assez bon goût, facile à digérer, & fournissant un suc louable ; elle est d'ailleurs utile à ceux qui sont incommodés de la toux, & soulage ceux qui ont le ventre serré. A la limande se rapporte le *carrelet*, ou la *plie* (*passer levis, Aldrov.*), poisson large & très-plat, qui de la mer passe dans les étangs & dans les fleuves : sa chair est blanche, ferme, de bon goût, facile à

digérer; comme elle est un peu visqueuse, elle amollit le ventre : on le fait sécher à l'air, pour le transporter en différents endroits; mais en cet état, c'est un aliment de peu de valeur. Poissons.

Le sargué des Marseillais & des Languedociens (*sargus, Salviani*), poisson qui habite les côtes de la méditerranée, & qui pese autour d'une livre; sa chair ne manque pas de saveur, mais elle est un peu dure, & les estomacs foibles la digerent difficilement; cependant elle fournit un suc assez sain, mais peu nourrissant. On prend avec le sargué plusieurs poissons qui, par leur forme, n'en paroissent pas fort différents, & qui se vendent sous le nom générique de *rochaou*.

Le nigroil (*melanurus, Gesn.*) est ainsi nommé de ce que sa queue est noire : c'est l'*oblado* des Marseillais. Ce poisson de mer, qui a rarement plus de neuf à dix pouces de longueur, habite le long des côtes; il approche beaucoup du sargué, avec lequel on le vend indifféremment dans les marchés; c'est un aliment de peu de valeur.

La sardine (*sarda, vel sardina, Rondel.*), poisson fort connu de l'une & l'autre mer, d'un goût très-agréable, & regardé comme un morceau des plus exquis, se digere aisément, & fournit un

Poissons. suc louable, pourvu cependant qu'on le mange frais; autrement il contracte une âcreté nuisible. Mais la sardine salée ou desséchée à la fumée, pour être transportée en différents endroits du monde, perd toutes ses bonnes qualités, & les médecins en défendent l'usage : ils la regardent alors comme aussi pernicieuse que le hareng & l'anchois : c'est un aliment peu estimé, qu'on abandonne au petit peuple.

Le hareng (*halec*, *Charleton*, *harengus*, *Rondel.*), petit poisson de mer qui se pêche sur les côtes; sa chair est remplie de piquants ou d'arêtes fines très-incommodes; il est d'ailleurs friable, & assez agréable, facile à digérer, & d'un bon suc, pourvu néanmoins qu'on le mange frais. Il n'en est pas de même du hareng salé, ou du hareng soret, qui, plus sec & plus dur, se digere alors plus difficilement, & engendre un mauvais suc. Aussi est-il regardé comme un fort mauvais aliment abandonné au peuple.

Le moulé (*phycis*, *Rondel.*) est un petit poisson de la méditerranée, qui se trouve le long des rochers; sa chair est molle, d'une saveur qui n'est pas désagréable, & d'un assez bon suc : cependant on ne la sert point sur les bonnes

tables; elle est mise au rang des aliments les plus vils. Poissons.

Le goujon (*gubius*, *Aldrov.*) est un petit poisson, tantôt de mer, tantôt de fleuve & d'étang, remarquable par la grosseur de sa tête, se tenant ordinairement dans la boue, dont il se nourit, ainsi que des cadavres pourris. Sa chair, qui a une mauvaise odeur, est molle & insipide, humide & visqueuse, nauséabonde & mal-saine : aussi est-il mis au nombre des mauvais aliments : on le vend même rarement au marché, à moins qu'il ne se trouve mêlé avec d'autres poissons.

La loche (*gobites*, *Rondel.*) ; il y en a de deux sortes; l'une est barbue, l'autre est armée de piquants. La premiere, la *loche franche*, est un petit poisson de riviere, qui aime les endroits pierreux, & qui n'excede guere la longueur & la grosseur du doigt : sa chair est un peu dure, d'une saveur assez agréable, & d'un assez bon suc. La seconde, la *loche à piquants*, est un petit poisson de riviere qu'on place parmi les plus vils aliments, à cause de sa chair, qui a peu de goût, remplie de petites épines, & à peine bonne à manger.

L'éperlan (*eperlanus*, *Rondel.*), connu à Marseille sous le nom de *pei argentin*, est un petit poisson de mer & de

riviere, qui excede à peine la grosseur du doigt, d'une couleur argentée; sa chair est molle, friable, d'une saveur très-agréable, & ayant une odeur qui tire sur la violette; ce qui fait que ce poisson est appellé par quelques uns *violette de mer*. L'éperlan est aisé à digérer; mais il nourrit peu.

Poissons.

La gélinotte de mer (*cuculus*, *Rondel.*), qu'on appelle à Marseille *galineto*, est un très petit poisson de la méditerranée, très connu, qui est mis au nombre des aliments vils & de peu de valeur, à cause de sa chair dure, seche & un peu visqueuse, bien qu'elle ait assez bon goût, aussi la laisse-t-on uniquement pour l'usage du petit peuple.

La bogue des Marseillais (*boops Oppiani*), petit poisson de mer qui ressemble beaucoup au hareng: sa chair est tendre & facile à digérer; elle donne un très bon suc, au point qu'on accorde aux malades même la permission d'en manger, & qu'on le sert sur les bonnes tables.

Le foireux (*mœna*, *Rond.*), en provençal *cagareau*, nom qui lui vient de la propriété qu'il a de relâcher le ventre. C'est un petit poisson de mer, semblable à la bogue, mais peu estimé; c'est un aliment mauvais & de peu de valeur: on le sale ordinairement de la même maniere

que les harengs : on le mêle même avec eux pour l'usage du peuple.

Poissons.

Aphia. Sous ce nom générique, *Aristote* comprend divers petits poissons, dont le premier est l'*anchois* (*halecula*, *Bellon*) ; après en avoir ôté la tête & les entrailles, on le confit dans la saumure : le second, si je ne me trompe, est celui que *Rondelet* désigne sous le nom de *membradas*, & que les Marseillais appellent *seoucle* ; il est très-commun dans la méditerranée : le troisieme est celui que les Provençaux nomment *meleto* (*antherina*, *Rondel.*) : le quatrieme est connu sous le nom de *petres* (*anthiæ fortè species*, *Rondel.*) Tous ces petits poissons ne sont regardés que comme des aliments vils & de peu de valeur : ils sont cependant d'un assez bon goût, & donnent un suc louable ; mais ils nourrissent peu.

Ablettes (*alburni*), célébrées par *Ausone.* On donne ce nom à différents petits poissons de riviere & de lac, courts & déliés, d'une couleur blanchâtre, dont la chair molle, & d'une saveur désagréable, sent la boue. On regarde comme étant du même genre, & on vend comme tels la *loche à piquants*, le *camus* encore jeune, la *petite ablette*, & autres petits poissons peu estimés, qu'on abandonne au peuple.

POISSONS IRRÉGULIERS.

Poissons. LA *seche* ou *boufron* (*sepia*, *Rondel.*), nommé *supi* par les Marseillais, est un faux poisson de mer, long d'un pied à un pied & demi, d'une figure horrible, approchant du polype dont nous parlerons tout à l'heure; il a sur son dos un os spongieux, très-connu des ouvriers; il porte dans un follicule placé proche de l'estomac, une liqueur particuliere, noire comme de l'encre, qu'il lâche pour se rendre invisible; car une ou deux gouttes de cette liqueur est capable de teindre plusieurs mesures d'eau. Sa chair, qui est mangeable, est dure, peu agréable, & difficile à digérer; elle resserre le ventre, ce qui la fait regarder comme un mets vil & mal sain. Les *supions* des Provençaux, qui n'excedent guere la longueur du pouce, paroissent être de même nature : la friture les rend assez agréables au goût; mais cette nourriture n'est pas saine

Polype (*polypus*, *Rondel.*), que les Marseillais nomment *pourpre*, est un poisson de mer, d'une forme bizarre; il habite le long des côtes; il est du genre des poissons mous, & se fait remarquer

par la grandeur de ses jambes : d'ailleurs, par sa forme & par son extérieur, il approche de la seche & du calmar ; il contient aussi dans le ventre une liqueur très-noire. Sa chair n'est pas plus estimée que celle de la seche, & son usage n'est pas plus sûr. Poissons.

Calmar ou *tante* (*loligo*, *Salviani*), *tauteno* des Provençaux, parvient rarement jusqu'à trois pieds de longueur ; il a sa tête placée entre les pieds & le ventre : on le met dans la classe des poissons mous ; il n'habite point comme le polype & la seche le long des côtes, mais il se tient en pleine mer ; il a aussi dans le ventre une liqueur très-noire : par sa forme propre & irréguliere, il approche de la seche : on n'en fait pas plus de cas, parce que sa chair se digere avec difficulté, & qu'elle fournit un suc épais & visqueux : on le voit cependant sur quelques tables bourgeoises ; le petit calmar sur-tout est assez estimé, pourvu qu'on le fasse cuire avec sa liqueur noire.

Ecrevisse de mer (*astacus marinus*, *Rondel.*), appellée *lingombau* par les Marseillais, est du genre des crustacées. La chair de cette espece de poisson, dont tout le monde connoît la forme, est dure & dense, & par conséquent difficile à digérer ; elle ne donne cependant pas un

mauvais suc. Il est bon de remarquer que l'usage des écrevisses de mer & de riviere, des moules, des oursins & d'autres poissons approchants, est assez souvent suivi d'efflorescences cutanées, peu durables à la vérité, mais quelquefois accompagnées de fievre, qu'on a souvent l'imprudence d'attaquer par des remedes donnés au hasard.

Poissons.

L'écrevisse de riviere (*astacus fluviatilis*, *Rondel. vulgò cancer fluviatilis*), est fort estimée par les friands, sur-tout lorsqu'elles sont grasses & grosses, & pêchées vers le temps de la pleine lune: elles ont cependant une chair dure & dense; aussi est-elle difficile à digérer, bien qu'elle soit salubre. En effet, elle sert avantageusement à la dépuration du sang, & dispose au sommeil; elle est utile aux phthisiques, aux asthmatiques, aux mélancoliques & aux scorbutiques. On apprête les écrevisses de riviere de différentes manieres; elles entrent dans les ragoûts & dans les pieces de pâtisserie, & se servent sur les tables les plus somptueuses.

Le homard (*cancer marinus*, *Gesn.*), nommé *langouste* par les Marseillais, paroît différer seulement par sa grosseur de l'écrevisse de riviere qu'il surpasse en bonté: sa chair est dure & difficile à digérer;

mais d'ailleurs elle est d'un bon suc & & d'une saveur agréable. Il est à propos d'observer qu'il y a d'autres especes d'écrevisses qui servent de nourriture au peuple; la plus connue est celle que les Provençaux appellent *favouillo*, & qu'il faut mettre au nombre des plus vils aliments. Poissons.

La chevrette, que les Marseillais nomment *sautaire* (*squilla*, *Rondel.*) est une espece d'écrevisse de mer, qui excede au plus la grosseur du pouce, & habite dans les lieux limoneux, de la méditerranée: elle ne tient pas le dernier rang parmi les poissons crustacées bons à manger; sa chair en effet est molle & tendre, d'une excellente qualité; elle est utile aux gens maigres. Au reste les zoographes en distinguent diverses especes qui, à raison de leur bonté, different beaucoup entre elles; il y en a même dont les friands font beaucoup de cas, mais que les médecins n'approuvent pas toujours.

Oursin ou *châtaigne de mer* (*echinus marinus*, *Rondel.*) est un coquillage qui a peu de solidité, de forme un peu sphérique, armé de tous côtés d'aiguillons, ou de pointes, lequel renferme un petit poisson en forme d'étoile, bon à manger, & servi sur les meilleures tables. Ainsi que l'huitre, on mange cru ce poisson d'un goût très-délicat, sur-tout dans la

saison où il est rempli d'œufs ; il favorise merveilleusement la digestion, mais il donne un suc de mauvaise qualité : aussi est-il mal-sain, à moins que l'on n'en mange avec sobriété.

Poissons.

L'huître (*ostreum*) tient un des premiers rangs dans la classe des testacées. Sa chair est molle & extrêmement visqueuse ; elle se fond bientôt dans l'estomac, & se digere fort aisément ; mais elle engendre un mauvais chyle, peu favorable à la nutrition & à la transpiration, & nuisible aux pituiteux. Les huîtres, à raison d'un certain sel qu'elles contiennent, excitent l'appétit, portent à l'amour, sur-tout si on les mange crues ; il faut cependant regarder comme plus saines celles qui sont cuites. Ceux enfin qui se trouvent incommodés pour avoir mangé trop d'huîtres doivent avoir recours au lait chaud.

La moule ou *moucle* (*mitulus, Rondel.*), petit coquillage de mer, bivalve, d'un bleu noirâtre, lequel renferme un petit poisson de la grosseur d'une feve, & nageant dans une eau salée. Quoique cet aliment ne soit point desagréable pour sa saveur, il fournit cependant un mauvais suc ; car il est glutineux & visqueux : ce qui fait, comme je l'ai déja insinué, que l'usage des moules donne

naissance à une espece de maladie cutanée, prurigineuse, mais de peu de durée; il cause des anxiétés, des défaillances, des sueurs froides, l'enflure du visage & des extrêmités, & autres symptomes qui demandent quelqu fois des émétiques & des cordiaux, sans parler des fievres & des obstructions qu'entraîne fort souvent l'usage journalier & immodéré de ce coquillage. On estime davantage une petite espece de moule, connue sous le nom de *datte de mer* (*pholas*): elle se trouve nichée dans les rochers, d'où on ne l'arrache qu'avec peine. Nous ne dirons rien d'une autre espece de moule de riviere, qu'on peut manger aussi, mais dont on fait peu de cas.

Poissons.

Les flions (*tellinæ*); les Provençaux les appellent *clauvissos*; ce sont de petits coquillages bivalves, les uns d'une forme, les autres d'une autre, très-communs sur les bords de la mer méditerranée; ils contiennent un petit poisson bon à manger, d'une saveur assez agréable, mais d'un mauvais suc, qui est mis au rang des mauvais aliments, & qu'on laisse pour l'usage seul du petit peuple.

Les limaçons (*limaces terrestres*), ainsi appellés de ce qu'ils sont engendrés dans la boue, & qu'ils y vivent, sont regardés comme des aliments insipides, &

Poissons.

de peu de valeur, qui n'ont de mérite qu'autant que l'art du cuisinier leur en donne. A cause de leur substance visqueuse & glutineuse, ils se digerent difficilement, & fournissent un aliment de mauvaise qualité : cette nourriture insipide & absurde, ne convient tout au plus qu'aux personnes robustes, & qui sont occupées à des travaux rudes : elle ne plaît guere qu'à ceux dont le goût est bizarre ; mais on en fait des bouillons fort doux, qui peuvent appaiser la toux & remédier au feu de la poitrine. On préfere les limaçons de vigne, & les plus petits, & l'on rejette les gros, qu'on nomme en Provence *scaragoou.* Il est bon de savoir que les Romains regardoient ces limaçons comme un excellent mets, qu'ils relevoient apparemment par la sauce qu'ils y faisoient, en sorte qu'ils avoient formé des viviers pour les y nourrir.

La tortue (testudo) : on en compte trois especes ; une de mer, une de terre, & une de marais : la premiere, qui acquiert quelquefois une grosseur démesurée, a une chair dont on mange très fréquemment dans les Indes orientales & occidentales ; bien qu'elle soit difficile à digérer, elle fournit cependant un assez bon suc : on mange aussi les œufs de cette espece de tortue dont on fait même

assez de cas. La tortue de terre & celle de marais, qui different peu entr'elles, ont également une chair bonne à manger, laquelle cependant n'est pas souvent employée par les cuisiniers; parce que, de quelque façon qu'on l'apprête, elle est toujours dure, coriace & visqueuse, surtout lorsqu'elle a habité dans la boue; ce qui fait que les tortues sont du goût de peu de personnes, & qu'elles sont renvoyées dans les boutiques d'apothicaires, afin d'en préparer des bouillons adoucissants destinés pour les phthisiques & les personnes en consomption : nous en avons parlé dans la matiere médicale.

Poissons.

La grenouille (rana), connue en Provence sous le nom de *reineto*, mérite à peine d'être mise au nombre des aliments: on emploie quelquefois celles qui habitent le long des eaux courantes, ou qui se trouvent dans les rivieres & dans les fleuves: mais on rejette comme nuisibles les grenouilles qui ont établi leurs demeures dans les étangs & dans les marais; on ne fait pas plus de cas des grenouilles vertes qui vivent dans les roseaux & les gazons. Les cuisiniers choisissent parmi les premieres celles dont la chair est blanche, tendre, & d'un bon goût; ils n'en prennent que les cuisses, qui sont regardées comme

Poissons.

un aliment agréable & adoucissant. C'est à ce titre qu'on en prépare souvent des bouillons pour les personnes maigres & phthisiques ; ils sont sur-tout utiles à ceux qui ont perdu le sommeil.



SECTION III.

DES ASSAISONNEMENTS.

LES EXOTIQUES *ou* ÉTRANGERS.

TOUT le monde connoît les assaisonnements, tant exotiques qu'indigenes, & personne n'ignore que les premiers, apportés des pays fort éloignés, sont la cannelle, le girofle, le gingembre, le poivre & la noix muscade, auxquels on peut ajouter le galanga, les cubebes, le cardamome, & plusieurs autres qui sont, si je ne me trompe, très-rarement employés par nos cuisiniers, parce qu'ils sont inférieurs en saveur & en vertu. Les premiers sont donc d'un usage très-commun, non-seulement pour assaisonner les mets, afin de les rendre plus agréables, mais encore pour apprêter différents ragoûts qui ont besoin d'être relevés : si l'on en use avec sobriété, ils rétablissent l'estomac languissant, & facilitent la digestion des aliments ; ils chassent quelquefois les vents, & sont avantageux pour les personnes foibles & pituiteuses ; ils fondent & di-

Assaisonnements.

Assaisonnements. visent les matieres glaireuses de l'estomac ; ils fortifient le cerveau, les nerfs & le cœur, & augmentent la vigueur du corps : ce qui fait que ces substances employées avec précaution, sont très-convenables aux personnes d'un tempérament froid & pituiteux ; mais si l'on n'est pas circonspect sur l'usage de ces aromates étrangers, ils peuvent causer beaucoup de mal, surtout lorsque le sang est trop bouillant, que la bile est exaltée, & que les organes trop secs sont susceptibles d'irritabilité. Les jeunes gens enfin, les mélancoliques, ceux qui sont incommodés de la toux, doivent s'en abstenir. Nous terminerons la liste de ces substances exotiques par le sucre, quoiqu'il soit tout-à-fait différent des premiers, tant par sa nature, que par ses propriétés.

La cannelle (cinnamomum) très-remarquable par son odeur & par sa saveur aromatique, est l'écorce d'un arbre de l'île de Ceylan, assez ressemblant au laurier, suivant *Linnæus* : elle tient presque le premier rang parmi les assaisonnements les plus agréables & les plus usités ; elle excite l'appétit, & facilite la digestion des aliments ; elle est utile aux pituiteux, & à ceux qui sont sujets aux flatuosités, aux crudités muqueuses & aux flux de ventre ; outre cela, elle réveille les for-

ces du cerveau, du cœur & de l'estomac. Cependant cette espece d'assaisonnement doit être défendu aux mélancoliques, aux personnes délicates & à ceux qui sont incommodés de la toux, ou qui sont d'un tempérament sanguin & colérique ; puisque son usage journalier ou excessif, entretient & augmente l'effervescence du sang, & excite le bouillonnement de la bile.

Assaisonnements.

Le gingembre (zinziber), suivant les botanistes les plus modernes, est la racine d'un certain amome arondinacé de l'Inde, d'une odeur très-agréable, & d'une saveur piquante. Le gingembre, soit naturel, soit confit, le dispute à la cannelle, à raison de ses vertus, & il n'est pas moins employé dans les cuisines : quand on en fait un usage modéré, il rétablit les forces de l'estomac & des autres organes ; d'ailleurs il porte l'inflammation dans le sang, & met la bile en mouvement ; ce qui fait qu'on l'interdit à ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux : de même qu'aux phthisiques, & à tous ceux qui sont incommodés de la poitrine.

Les cloux de girofle (caryophilli) sont les fleurs non épanouies d'un certain arbre de l'Inde, qui a l'apparence du laurier, selon *G. Bauhin* ; ils sont d'une odeur très-suave, & d'une saveur aromatique,

Assaisonnemens. & passent pour un assaisonnement des meilleurs, malheureusément trop prodigué par les cuisin ers d s grands. Ainsi que les aromates précédents, i's relevent les forces & le ton de l'estomac & des autres parties, ce qui les rend utiles aux personn s foibles & valétudinaires; mais ils causent beaucoup de mal lorsque le sang est en effervescence, & la bile trop exaltée. Da s l'état même de la meilleure santé, leur usage long-temps continué n'est pas exempt de danger; car avec le temps ils portent à l'économie animale des coups cachés, ma s destructeurs: les gourmands & les friands, qui cherch nt à l'emporter sur les autres dans le choix des ragoûts, doivent se défier de ces aromates perfides.

Le poivre (*piper*) est un fruit très-varié, d'une plante grimpante de l'Inde, qui porte le même nom; c'est l'assaisonnement le plus connu, tant dans la cuisine des pauvres, que dans celle des riches; on ne peut pas plus se passer de poivre sur les tables que de sel; il pique la langue par une saveur âcre, brûlante & aromatique; aussi possede-t il les mêmes propriétés & vertus que les autres aromates: comme eux, il favorise particuliérement la digestion des aliments: on avale avec le même avantage les grains de poivre en-

tiers dans la foiblesse de l'estomac : mais son usage mal-entendu peut porter l'incendie dans le sang & dans les humeurs, ce qui donne lieu à une infinité de maladies aiguës, ou chroniques, qui donne de l'occupation aux médecins. Nous ne dirons rien de cette opinion ridicule que le poivre est rafraîchissant.

Assaisonnements.

La muscade (nux moschata) est un fruit de la grosseur d'une petite noix, qu'on apporte des Indes orientales, & qui est recouverte d'une enveloppe particuliere, connue sous le nom de *macis*. La muscade est d'une odeur aromatique, mais douce; d'une saveur un peu âcre, mais suave; elle tient le premier rang parmi les assaisonnements les plus doux & les plus tempérés. Outre le goût agréable qu'elle donne aux mets, elle favorise la digestion, elle est utile aux personnes foibles, pourvu qu'on en fasse usage à propos & avec modération ; autrement elle met le sang en mouvement, & irrite les visceres déja échauffés : ce qu'il faut entendre aussi du *macis*, dont l'odeur est plus pénétrante & la saveur plus âcre, & qui est par conséquent plus à craindre pour les gens secs & échauffés. Tout le monde sait que les Indiens eux mêmes confisent dans le sucre la noix muscade, qui plaît

beaucoup aux friands, & qui n'est point dépourvue de vertus.

Assaisonnements.

Le sucre (*saccharum*) inconnu aux anciens Grecs, est le suc exprimé d'une espece de canne dont nous avons parlé dans la matière médicale, que l'industrie a converti en une espece de sel; c'est l'assaisonnement le plus agréable & le plus doux, pour les substances fades & insipides, qu'il rend très-gracieuses; soit qu'on s'en serve sur-le-champ, soit qu'on l'emploie pour la pâtisserie, ou pour conserver différents fruits; aussi bien que des racines, des tiges, des écorces, &c. qui font, en cet état, les délices de tout le monde, & qui ornent les desserts; cependant l'usage trop long-temps continué, ou excessif de ces friandises, n'est pas exempt de danger: mais le sucre, pris avec modération, est bienfesant; car il adoucit l'âcreté des humeurs, émousse quelquefois les acides, mitige la salure des liqueurs, tempere ce qu'elles ont d'austere & d'acerbe, aide à la digestion, & relâche un peu le ventre: il est utile aux vieillards, & paroît être avantageux contre la toux & l'enrouement; il y en a cependant qui soutiennent que son trop long usage est nuisible aux poumons, ce qui pourtant n'est pas encore bien décidé. L'expérience nous a appris néan-

moins que le ſucre ne convenoit pas à tout le monde ; il nuit en effet aux colériques ; la chaleur de l'eſtomac lui fait quelquefois contracter de l'acidité : dans les enfants, il favoriſe la génération des vers, il cauſe même la puanteur de la bouche ; il gâte les dents qu'il carie & qu'il noircit ; enfin, ſon uſage immodéré met le ſang en mouvement, deſſeche les viſceres, & entretient l'affection ſcorbutique.

LES ASSAISONNEMENTS

INDIGENES *ou* DE NOTRE PAYS.

Assaisonnements.

ILS ſont tirés des trois regnes, & leur uſage, ainſi que celui des exotiques, ne doit pas être défendu, lorſqu'il eſt modéré ; mais l'abus qu'on fait ordinairement des uns & des autres, ne fait qu'irriter l'appétit, en communiquant aux aliments une mauvaiſe qualité : on peut même dire que c'eſt la ſource de preſque toutes les maladies ; puiſqu'indépendamment du très-pernicieux effet qu'ils produiſent dans le ſang & les humeurs, ils excitent une faim dévorante, & qu'on ne peut aſſouvir qu'en ſurchargeant l'eſtomac d'une quantité conſidérable d'aliments : par-là les forces des organes de la digeſ-

tion sont lésées, & les aliments mal élaborés ne donnent qu'un mauvais chyle. Cependant les acides, qui méritent d'être distingués des autres assaisonnements, peuvent prévenir, lorsqu'on en use sans excès, la pourriture, tant des aliments qui séjournent dans les premieres voies, que des humeurs qui roulent avec le sang dans nos vaisseaux : mais nous bornerons ici ces généralités, pour ne pas rapporter ce que nous serons obligés de dire dans les articles suivants.

Assaisonnements.

Le sel commun (sal marinum , vel culinare) est l'assaisonnement le plus usité pour les mets, le plus nécessaire, & dont on ne sauroit presque se passer. C'est le seul qui se tire du regne minéral ; il donne de la saveur aux aliments, il excite l'appétit, il aide à la digestion, lâche le ventre, & provoque l'écoulement des urines, pourvu qu'on ne passe pas les bornes de la modération dans son usage ; mais il entraîne après lui bien des incommodités, si l'on en prend mal-à-propos, à contre-temps, ou en trop grande quantité, sur-tout lorsque le feu l'a rendu âcre ; car il excite la soif, desseche les intestins & l'estomac, brûle le sang & les viscères ; il engendre le scorbut & le calcul, cause des affections prurigineuses de la peau, dispose aux obstructions, & les augmente ;

augmente; il nuit aux nourrices, & est enfin très-préjudiciable aux personnes maigres, à ceux qui sont tourmentés par la toux, & principalement aux phthisiques.

Assaisonnements.

Outre son usage journalier, tant sur les tables que dans les cuisines, le sel est ordinairement employé pour préserver de la pourriture certaines substances, telles que les viandes, les poissons, le beurre, le fromage, &c.... mais les chairs des quadrudes & des poissons qu'on conserve par ce moyen, deviennent plus dures, plus denses, & plus difficiles à cuire; elles enflamment le sang, & augmentent le volume de la bile; en sorte que leur usage, trop long-temps continué, lors sur tout qu'on n'a pas l'attention de les faire bien macérer avant que de les mettre cuire, corrompt entiérement les humeurs qui contractent une disposition scorbutique. Ces aliments salés doivent être évités avec le plus grand soin par ceux dont les humeurs tendent à l'alkalescence; cette disposition du sang se manifeste par la chaleur du corps, la puanteur de la bouche, aussi bien que par celle de la sueur, de l'urine & des excréments. Les viandes rances salées doivent être regardées comme les plus mauvaises; elles peuvent contracter cette mauvaise qualité lorsqu'elles restent trop long-temps dans l'estomac, aussi bien que le

lard, les graisses, les huiles, &c. qui dans cet état deviennent très-pernicieuses.

Assaisonnements.

Le vinaigre (*acetum*), dont l'usage est si connu, est d'autant plus fort & plus estimé, qu'on l'a préparé avec du bon vin. Outre les salades dans lesquelles il entre, il sert encore à assaisonner les poissons, les chairs, les légumes, & une infinité d'autres choses. Cet assaisonnement est très-sain ; en effet, pris avec sobriété, il redonne des forces à l'estomac, & aiguise l'appétit ; il tempere l'effervescence de la bile, il appaise le vomissement, le hoquet & l'hémorragie, il résiste à la pourriture, il corrige l'infection de l'air ; aussi est-il très-vanté dans les temps de peste ; ceux enfin qui ont trop d'embonpoint doivent en faire usage. Cependant il peut nuire ; car les vieillards, les mélancoliques, & les femmes hystériques, ne se trouvent pas bien de cet assaisonnement ; il incommode encore les personnes maigres & tourmentées par la toux. On prépare un vinaigre excellent, en y faisant infuser des roses, des œillets de jardin, des fleurs de sureau & d'orange, de l'ail, de l'estragon, des framboises, &c. Ces substances différentes, ou augmentent sa force, ou lui donnent de l'agrément : on estime encore beaucoup le vinaigre concentré par la glace.

Le verjus (*omphacium*) est le suc exprimé des raisins verts, qu'on a le soin de passer, & qu'on met dans un vase bien bouché pour le besoin : on s'en sert, comme du vinaigre, dans les cuisines, & pour l'apprêt de différents mets, des viandes sur-tout, & du poisson ; il fortifie l'estomac, & excite l'appétit ; il fait cesser les nausées, & arrête le flux de ventre ; il tempere l'ardeur des entrailles, & l'effervescence de la bile, il s'oppose à la pourriture ; mais il est nuisible pour ceux qui sont maigres, & pour ceux qui sont sujets à la toux ; son usage excessif est pernicieux à tout le monde : cependant le verjus est moins à craindre que le vinaigre. Il est bon de savoir que les anciens faisoient épaissir au soleil, en consistance de rob, leur verjus, qui d'ailleurs possédoit les mêmes vertus. Assaisonnements.

Les limons (*limones*) sont les fruits du limonier, arbre que les botanistes désignent sous cette phrase (*limon vulgaris*, *Ferr. Hesper. & Inst. rei herb. Malus limonia acida*, *C. B. P.*) Ces fruits sont également estimés pour la table, pour la cuisine, & pour les boutiques d'apothicaires ; ils fournissent un suc acide qui tient le premier rang parmi les assaisonnements les plus agréables ; on emploie au même usage les citrons & les oranges acides

Assaisonnements.

dont nous avons parlé ailleurs. Personne n'ignore qu'on prépare avec le suc de limon une boisson très-gracieuse, connue sous le nom de *limonade ;* elle étanche la soif, modere & calme l'ardeur du sang, redonne du ton & de la force aux organes de la digestion ; elle est d'ailleurs fort bonne contre le scorbut.

L'huile d'olives (*oleum olivarum*) se tire par la trituration de ces fruits dans leur maturité, c'est-à-dire, lorsqu'ils ont acquis une couleur brune & noirâtre; on en exprime une quantité d'autant plus grande, mais de moindre qualité, que les olives sont plus grosses & plus mûres, qu'on les garde plus long-temps en tas, où elles suent, & qu'on tarde davantage à les mettre sous le pressoir. Les olives vertes, ou à demi-mûres, cueillies avant qu'elles aient une couleur brune, & portées au pressoir sur-le-champ, fournissent une huile de la premiere qualité & d'un goût exquis ; mais conservée au-delà de l'année, cette huile perd ce qu'elle a d'agréable, & devient mal-saine. Il n'y a personne qui ne connoisse l'usage de l'huile tant dans les salades que dans les cuisines, où on l'emploie à la place de beurre, en sorte qu'elle est la matiere ordinaire des assaisonnements dans les pays chauds, où les olives se cultivent. C'est avec raison

que l'on regarde comme bienfaisante l'huile d'olives de la premiere qualité, savoir, lorsqu'elle est douce, récente, d'une saveur agréable, & prise avec modération : mais il n'en est pas de même de l'huile cuite, sur-tout dans la poêle ; le feu la rend âcre & caustique, ce dont tout le monde convient : c'est pourquoi elle est très-nuisible aux bilieux, à ceux qui sont incommodés de la toux, & aux personnes maigres. On exprime de la même maniere *des noix bien mûres une huile* dont les peintres font un grand usage, & dont on se sert aussi pour brûler : elle est encore employée dans la cuisine de quelques gens de campagne & des pauvres. Cependant elle n'est pas méprisée par les riches, lorsqu'elle a été exprimée de noix bien choisies, & qu'elle est récente ; elle va de pair alors pour la bonté avec l'huile d'olives, & entre même dans les salades. Assaisonnements.

Le beurre (*butyrum*), comme tout le monde sait, est la portion la plus grasse & la plus douce du lait de vache, qui prend de la consistance, & se fond sur un petit feu. Le meilleur beurre est celui qui est jaunâtre, nouveau, & fait au mois de mai ; celui qui est vieux salé est de moindre qualité ; cru, il est bienfaisant ; mais par une longue coction il acquiert, de même que l'huile, une certaine âcreté

Assaisonnements.

qu'il faut corriger avec les acides : aussi plusieurs personnes en sont-elles incommodées. On emploie généralement le beurre dans les cuisines pour l'apprêt des aliments; on le croit même plus sain que l'huile, bien qu'il ait moins de saveur : il est d'ailleurs mis au nombre des aliments; car il nourrit, & engraisse même : outre cela, il adoucit les âcretés de la poitrine, appaise la toux, & amollit un peu le ventre : lorsqu'on en prend avec excès il affoiblit l'estomac, éteint l'appétit, & excite des nausées, sur-tout dans les cas de crudités acides muqueuses, & de flatuosités. Le beurre salé, comme nous l'avons déja insinué, est de qualité bien inférieure; mais il est très-pernicieux lorsqu'il est rance, désagréable au goût ; il fomente l'âcreté du sang & des humeurs; de sorte qu'on doit l'éviter avec le plus grand soin. Nous avons parlé ailleurs de la graisse & du lard, qui servent aussi d'assaisonnement, ainsi que de ces jus de viande, connus sous les noms de *coulis*, *d'essences*, &c.

Le miel (mel), dont nous avons déja parlé dans la matiere médicale, est un assaisonnement dont les anciens faisoient le plus grand usage, mais qui est aujourd'hui bien moins employé, depuis qu'on a trouvé le sucre : on s'en sert cependant

encore pour confire quelques fruits; les pâtissiers & les confiseurs préparent avec le miel des tourtes, des gâteaux, & autres friandises recherchées; mais on en fait un plus grand & un plus fréquent usage en médecine, comme nous l'avons dit ailleurs : il faut le choisir pesant, blanc, doux, d'une odeur suave, tel que ceux d'Espagne, de Narbonne, &c. nouveau, & du printemps : il est d'abord liquide; il s'épaissit avec le temps, & est alors moins estimé, parce qu'en vieillissant, il contracte une certaine amertume : on fait moins de cas de celui qui donne beaucoup d'écume lorsqu'on le fait cuire; il doit ses vertus & ses qualités aux plantes d'où les abeilles le tirent : le thym, le romarin, la sarriette, le serpolet, l'origan, & autres plantes qui en approchent, sont regardées comme les meilleures pour l'ouvrage de ces insectes. Le miel n'est point contraire à l'estomac; il est utile contre la toux & l'asthme; il convient aux vieillards & à ceux qui sont d'un tempérament froid, & aux personnes affectées de catarre; il favorise l'écoulement de l'urine, & lâche souvent le ventre : mais il est nuisible aux jeunes gens, aux sanguins & aux bilieux; il occasionne des vents & des tranchées, sur-tout s'il n'a pas été bien écumé. Il est bon de savoir

Assaisonnements.

qu'on tire du miel, ainsi que du sucre, par l'analyse, un sel vitriolique, qui a la force de corroder les pierres même.

Assaisonnements.

Le sapa des anciens, qui est le suc de tous les fruits épaissi par la coction, s'entend particuliérement du moût qu'on tire des raisins blancs & bien mûrs, cuits en consistance de sirop, c'est-à-dire, jusqu'à l'évaporation des deux tiers de la liqueur: on l'appelle aussi *rob;* d'où vient le nom du *ru* que les Provençaux lui donnent. C'est avec le moût, ainsi qu'avec le miel & le sucre, qu'on confit différents fruits, tels que les coings, les poires, la chair du concombre, de la citrouille, &c. Par ce moyen très-simple, & fort connu dans les pays chauds, on conserve au-delà de l'année ces fruits, qui ne le cedent point en saveur & en bonté aux autres especes de confitures, & qui passent pour fort saines, & convenables à ceux qui ont l'estomac foible. Outre cela, avec le moût épaissi en consistance d'extrait, on fait cette espece de rob qu'on appelle *raisiné*, d'une saveur douce, un peu acide, très-agréable dans les pays chauds, à cause de l'excellence des raisins; dans les autres pays, c'est un aliment moins estimé. Il ne sera point inutile d'observer qu'avec le sapa & le vin, mêlés à une certaine proportion, quelques fripons composent des

vins qu'ils vendent pour celui de Crete, de Malvoisie, &c. Assaisonnements.

La moutarde (Sinapi rapi folio, C. B. P. Sinapi hortense, Cord. Sinapi apii folio, C. B. P. Sinapi alterum sativum. Adv. Lobel.) Des semences de l'une & l'autre espece, broyées avec du vin, du moût & du vinaigre, on prépare un assaisonnement très-usité dans les contrées septentrionales, très-agréable & sain; il est utile dans la disposition au scorbut, ainsi que dans les cas où les humeurs sont visqueuses & pituiteuses; il provoque l'appétit, aide à la digestion, mais il excite quelquefois la dysurie: il est bon d'en être averti.

L'estragon (Dracunculus esculentus, vel hortensis, C.B. P. Abrotanum mas lini folio acriori & odorato, Inst. rei herb.) On estime beaucoup cette plante aromatique & d'une saveur très-suave, dont les sommités encore tendres se mêlent avantageusement dans les salades de laitue & de pourpier: on s'en sert également dans différents ragoûts comme assaisonnements. L'estragon rétablit les forces de l'estomac, & aide à la digestion des aliments: il est encore compté parmi les anti-putrides & les vermifuges; mais il ne convient point aux personnes maigres, ni à celles qui sont incommodées de la toux,

Assaisonnements.

ni aux tempéraments bilieux, & portés à l'amour.

L'ail (*Allium sativum, C. B. P. Allium vulgare sativum, J. B.*)

Rocambole (*Allium sativum alterum, sive allioprasum, caulis summo circumvoluto, C. B. P.*)

Nous ne dirons rien de la premiere espece dont nous avons parlé dans l'article des aliments : la seconde, qui ne doit être placée que parmi les assaisonnements, possede les mêmes vertus, mais à un degré plus foible : elle communique aux mets une saveur très-agréable, donne de l'appétit, & corrige les crudités acides. Les Espagnols en usent beaucoup, & nous n'en faisons guere moins de cas : cependant ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux, ne doivent manger de l'une & de l'autre espece qu'avec modération & avec précaution ; car il est prouvé par une foule d'expériences, que son usage, trop long-temps continué, porte l'incendie dans le sang, ou qu'il le dispose à s'enflammer.

Echalotte (*Cepa ascalonica, Matt. Porrum sativum juncifolium, C. B. P.*)

Ciboule (*Cepa fissilis, Matt. Lug.*)

L'une & l'autre espece est très-connue des cuisiniers; elles sont d'une saveur très-agréable, aiguisent l'appétit, & rétablis-

sent les forces languissantes de l'estomac, corrigent l'acidité des humeurs qui y croupissent, favorisent la secrétion de l'urine & celle des autres fluides; elles sont enfin utiles aux scorbutiques, & tuent les vers; mais l'usage en est interdit aux bilieux & à ceux chez qui le sang est trop bouillant.

Assaisonnements.

Passe-rage (*Piperitis, sive lepidium vulgare, Park. Lepidium latifolium, C. B. P. Raphanus sylvestris officinarum, Adv. Lobel.*

Cette plante tire son nom latin du mot *piper* (le poivre) dont elle a la saveur âcre, principalement dans sa racine: elle fortifie l'estomac affoibli, & remédie quelquefois au défaut d'appétit: outre cela, elle dissipe les flatuosités, & est bonne contre la cachexie: on l'emploie cependant rarement dans les cuisines, parce que l'on a d'autres assaisonnements plus agréables & plus estimés.

Sarriette. (*Satureia sativa, J. B. domestica, Horti Eystet.*)

On place au nombre des assaisonnements les plus familiers cette plante âcre & aromatique, laquelle communique aux ragoûts une saveur des plus agréables; elle excite l'appétit, & favorise la secrétion de l'urine; mais les jeunes gens ne doivent pas en user sans réserve, & principale-

Assaisonnements.

ment ceux qui se plaignent de chaleur d'entrailles.

Anet (*Anethum hortense*, *C. B. P.*)

La semence de cette plante, dont l'odeur est agréable, est employée pour assaisonner plusieurs mets, ce qui entretient l'appétit, & favorise la digestion des aliments : elle est utile aux cachectiques & aux flegmatiques, c'est un bon remede contre le hoquet, & pour rendre les forces à ceux qui les ont perdues. Ceux qui ont des ardeurs d'entrailles, ainsi que les gens maigres, ou qui sont sujets à la toux, doivent s'en abstenir.

Anis, grand & petit, (*Anisum herbariis semine majore*, *vel minore*, *C. B. P. Apium anisum dictum*, *semine suave olenti majori*, *vel minori*, *Inst. rei herb.*)

Les semences de l'une & l'autre plante sont très-connues, non-seulement des cuisiniers, mais encore des confiseurs, qui savent les couvrir de sucre, & qui les font entrer dans les dragées : outre leur saveur, qui est très-agréable, elles corrigent l'haleine forte & puante, fortifient l'estomac, & remédient aux flatuosités ; enfin, on dit qu'elles favorisent la sécrétion du lait : mais ceux qui se plaignent d'échauffement doivent en craindre l'usage.

La coriandre, grande & petite, (*Coriandrum majus & minus*, *C. B. P.*)

Les semences de l'une & l'autre espece sont d'usage ; mais on estime davantage celles de la premiere : de même que celles de l'anis, elles sont fort souvent employées par les cuisiniers, les confiseurs, qui les recouvrent de sucre, & en font des dragées ; elles fortifient le cerveau, & sont utiles à ceux qui sont attaqués de vertiges ; elles corrigent la puanteur de la bouche, aident la digestion des aliments, & chassent les vents. La coriandre ne vaut rien pour ceux qui sont d'un tempérament bilieux. Assaisonnements.

Le carvi (Carvi, Cœsalp. Inst. rei herb. Cuminum pratense, Carvi officinarum, C. B. P.)

De même que des semences d'anet & d'anis, les cuisiniers se servent, mais rarement, si je ne me trompe, des semences aromatiques de carvi, lesquelles aident à la digestion, réchauffent l'estomac & dissipent les vents : elles corrigent aussi la puanteur de la bouche ; mais elles nuisent aux jeunes gens & à ceux qui sont d'un tempérament chaud. Les confiseurs en usent encore comme des précédentes.

Fenouil des vignes (Feniculum vulgare minus, acriori & nigriori semine, C. B. P.)

Fenouil doux (Feniculum dulce, majore & albano semine, J. B.)

Les semences de ces deux especes, ainsi

Assaisonnements.

que celles des plantes précédentes, sont très-souvent employées par les cuisiniers & les confiseurs, & elles paroissent avec les autres sucreries pour l'ornement des desserts, elles favorisent la digestion des aliments, remédient aux flatuosités, & aident la secrétion du lait; elles sont utiles dans la cachexie & dans l'engorgement des visceres: les asthmatiques & ceux qui sont attaqués de vertiges s'en trouvent bien; on dit même qu'elles aiguisent la vue. Le fenouil, ainsi que les autres plantes semblables, doit être employé avec précaution par ceux qui sont sujets à l'effervescence du sang & des humeurs.

Persil (Petroselinum vulgare, Parck. Apium hortense, seu petroselinum vulgò, C. B. P.)

Il n'y a point de plante légumineuse plus familiere aux cuisiniers que le persil, à cause de la saveur agréable qu'il communique aux aliments, ce qui fait qu'il est très-ordinairement employé comme assaisonnement; il excite l'appétit, corrige la puanteur de la bouche, dissipe les flatuosités, & est utile aux cachectiques & aux mélancoliques; mais ceux qui sont d'un tempérament chaud, & sujets aux hémorragies, doivent en user avec précaution: on dit enfin que l'usage immodéré de cette plante attaque le cerveau,

qu'elle cause même l'épilepsie ; mais cette opinion n'est pas, à ce que je crois, appuyée sur assez d'observations.

Assaisonnements.

Cerfeuil (Cerefolium, Matth. Chærophyllum sativum, C. B. P.)

Cette plante, également agréable par son odeur & par sa saveur, est d'un très-grand usage en cuisine, comme assaisonnement ; & comme elle flatte beaucoup le palais, elle entre aussi dans les salades ; elle est utile à ceux qui sont foibles ; elle rétablit les forces de l'estomac, & s'oppose à la pourriture ; elle donne de la vigueur & excite des désirs amoureux : on voit par-là que le cerfeuil ne convient point aux personnes exténuées, & d'un tempérament bilieux.

Baume des jardins (Mentha hortensis verticillata, ocimi odore, C. B. P.)

Cette plante, qui est d'une odeur très-agréable, entre dans la classe des assaisonnements, & est fréquemment employée par les cuisiniers pour donner à différents mets plus de goût. A cette plante se rapportent différentes plantes aromatiques qui en approchent beaucoup ; telles que la citronnelle [*melissa*], le serpolet [*serpillum*], la sauge [*salvia*], la marjolaine [*majorana*], le basilic [*ocimum*], le pouliot [*pulegium*], le calament [*calamintha*], le thym [*thymus*], l'hysope [*hys-*

Assaisonnements.

sopus], le romarin [*rosmarinus*], l'aurone [*abrotanum*], les feuilles de laurier [*lauri folia*], &c.... Toutes ces plantes, qui sont très-odorantes, dont nous venons de parler ailleurs, & que nous nous contentons d'indiquer ici, possedent à peu-près les mêmes vertus, & sont employées presque de même dans les cuisines.

Le safran [*Crocus sativus*, *C. B. P. Crocus verus sativus autumnalis*, *Park.*]

On fait usage de ses étamines qui sont d'un jaune rougeâtre, & exhalent une odeur douce & très-agréable : on emploie ordinairement le safran qui vient chez nous; mais tout le monde convient que l'oriental l'emporte de beaucoup sur le nôtre : il aide à la digestion des aliments, répare les forces, est utile aux asthmatiques & à ceux qui sont incommodés de la toux, & procure enfin le sommeil : on ne le croit pas cependant exempt de danger, car plusieurs femmes ont de l'aversion pour cette plante, qui porte quelquefois à la tête & l'affecte; bien plus, si l'on en prend outre mesure, elle peut causer une espece d'ivresse : on en prépare enfin une sorte de teinture spiritueuse, connue sous le nom de *scubac* qui, bien que fort vantée, paroît, si je ne me trompe, être un peu tombée.

Caprier [*Capparis spinosa*, *fructu minore*, *folio rotundo*, *C. B. P.*)

C'eſt mal-à-propos que quelques perſonnes regardent les capres *(cappares)* comme les fruits de cet arbriſſeau épineux ; puiſque ce n'eſt autre choſe que les petites têtes, ou les rudiments des fleurs pas encore épanouies ; macérées & conſervées dans le vinaigre, elles paſſent pour un aſſaiſonnement qui convient à beaucoup de mets & ſur-tout aux poiſſons, pourvu néanmoins qu'on n'emploie point de vert-de-gris pour leur communiquer une belle couleur verte, ce que je ſais n'arriver que trop ſouvent. Les capres excitent l'appétit, & ſont utiles à ceux qui ont des obſtructions ; elles font uriner, bien qu'elles paroiſſent être un peu aſtringentes. Il eſt bon d'obſerver qu'on confit de la même maniere la fleur de genêt encore verte *(geniſtæ florum rudimenta adhuc virentia)*, les fleurs de la capucine (*flores cardamindi*) les cornichons (*cucumeres abortivi , corniculorum inſtar contorti*), & que ces aſſaiſonnements ſont employés de différentes manieres par les cuiſiniers, & donnent un bon goût aux ſalades dans leſquelles on les fait entrer. Aſſaiſonnements.

Champignons de couches (Fungus campeſtris albus ſupernè & infernè rubens, J. B. Fungus vulgatiſſimus , eſculentus , Lobel. Icon.)

Assaisonnements.

Mousserons (Fungi verni, odori & esculenti, J. B.)

Parmi plusieurs especes qu'on peut manger, nous ne faisons mention que de ces deux, parce que les autres se distinguent difficilement des champignons vénéneux. La gourmandise, qui ne connoît point les précautions, met au nombre des mets les plus friands les champignons, quoiqu'ils soient insipides, & d'une saveur bizarre. Tout le monde convient que les champignons fournissent une mauvaise nourriture; on peut d'ailleurs se tromper sur le choix, parce qu'il s'en rencontre plusieurs especes qui ont l'apparence des champignons bons à manger, lesquels sont très-dangereux, & peuvent même causer la mort, comme on en a des exemples. Parmi les champignons bons à manger, on croit qu'il n'y a rien à craindre de ceux qui paroissent dans les vingt-quatre heures, & qu'on cueille sur-le-champ, ou avant qu'ils soient entiérement développés : on doit regarder comme vénéneux ceux qui sont jaunes, ou qui ont contracté une odeur désagréable, ou qui en les lavant déposent leur couleur naturelle ; en effet, ils bouleversent l'estomac, occasionnent la suffocation, & entraînent souvent après leur usage la paralysie & l'apoplexie. Différentes observations enfin

nous apprennent que des assemblées entieres ont péri pour avoir mangé de ce mauvais & pernicieux aliment; il y a même des champignons si puissamment vénéneux que leur odeur seule cause la mort.

Assaisonnements.

La morille (Boletus esculentus, rugosus, albicans, & quasi fuligine infestus, C. B. P.)

Quoique la morille, qu'on appelle en quelques lieux *oronge*, par son extérieur & par sa forme differe du champignon, elle en approche beaucoup cependant, à raison de ses propriétés : son usage n'est pas plus sûr ; aussi les personnes prudendes n'en mangent-elles qu'avec la plus grande circonspection ; mais les gourmands, qui regardent les morilles comme fort innocentes, agissent bien différemment ; aussi sont ils souvent punis de leur imprudence, comme on l'a cru cent fois, & que je l'ai observé moi-même : il est donc certain, qu'à tous les âges, & dans tous les tempéraments, il y a plus d'inconvénient que d'avantage à manger des champignons & des morilles qui, par un goût dépravé & mal entendu, font par-tout les délices des plus grandes tables.

Les truffes (Tubera, Matthioli) naissent abondamment dans les lieux sablonneux & secs de l'Italie & de la France méridionale : on les tire de terre principale-

Assaisonnements. ment au printemps. On compte parmi les mets les plus exquis & du meilleur goût ces racines qui n'ont ni tiges ni feuilles : elles ont une odeur très-agréable, & méritent le premier rang parmi les assaisonnements, & sont très-recherchées pour la table des grands. Les truffes se mangent crues ou cuites ; les cuisiniers les apprêtent de différentes manieres, pour rendre ce mets encore plus friand : elles résistent long-temps à l'effort des organes de la digestion ; aussi troublent-elles fort souvent l'estomac ; elles occasionnent des vents & des tranchées, fournissent un mauvais suc & peu propre à la nutrition, & donnent de l'ardeur pour les plaisirs amoureux : les jeunes gens, les bilieux & les mélancoliques doivent s'en abstenir, ou en manger avec précaution, sur-tout ceux qui les aiment avec plus de passion.

Pin (*Pinus sativa*, *C. B. P. Pinus urbana*, *vel domestica*, *Park.*)

Les noix de pin (*les pignons*) sont également employées comme remede & comme aliment ; elles entrent fort souvent, en qualité d'assaisonnement, dans les ragoûts des Italiens & des Provençaux. Lorsqu'elles sont récentes, elles flattent le palais & l'estomac ; mais lorsqu'elles ont été gardées, elles contractent une rancidité nuisible. Ainsi que les amandes, on les recou-

vre de sucre, & elles tiennent un des premiers rangs parmi les friandises : elles donnent pour les personnes maigres un aliment doux, & procurent quelque soulagement dans la toux. Aux divers assaisonnements dont nous avons parlé, on peut ajouter les *eaux de fleurs d'oranges & de roses*, lesquelles mêlées à certains aliments leur communiquent de l'agrément, sans parler de leurs vertus médicinales qu'on a appliquées ailleurs.

Assaisonnements.



SECTION IV.
DES BOISSONS.

DES BOISSONS NATURELLES.

Boissons. IL nous reste à parler, pour terminer cet ouvrage & ce traité, des boissons, parmi lesquelles l'eau & le lait sont les plus naturelles aux hommes de tous les temps & de tous les pays ; c'est pourquoi nous les avons mises à la tête de toutes les autres : nous y joindrons les liqueurs fermentées, & qui sont l'ouvrage de l'art ; telles sont le vin, la biere, le cidre, &c. Nous finirons cet article par quelques autres qui se préparent sur-le-champ avec des substances étrangeres ; boissons qu'on peut appeller domestiques, & dont nous faisons un très-grand & très-fréquent usage. Nous renverrons à la matiere médicale ces boissons de toute espece dont on n'use qu'en temps de maladie : nous ne dirons rien non plus des bouillons qui appartiennent au traité des aliments.

L'eau commune (*aqua*) est, quoi qu'on en puisse dire, la meilleure de toutes les

boissons, soit pour étancher la soif, soit pour servir de vehicule naturel aux aliments; elle est également utile aux malades & aux personnes en santé: on peut même la considérer pour l'usage journalier & nécessaire qu'on en fait, comme le principal soutien de la vie. Les végétaux en ont besoin pour germer, & ne peuvent s'en passer; il n'y a donc rien de si utile dans la nature. La meilleure eau, celle qui réunit tous les avantages de salubrité, est celle qui est limpide, légere, inodore, sans saveur, qui, exposée sur le feu, s'échauffe en peu de temps, & se refroidit aussi promptement lorsqu'on l'en retire; qui pénetre les légumes & les cuit, qui dissout aisément le savon, & qui est très-propre pour laver & nettoyer le linge. Les eaux de fleuves, de fontaines jaillissantes, ou qui coulent sans aucune interruption, celles de pluie l'emportent sur les autres; les eaux de puits, ou qui coulent sous terre, sont moins estimées; on regarde comme nuisibles celles de neige; les plus mauvaises de toutes sont sans contredit celles d'étang, de marais & de lacs. C'est avec raison que *Boerhaave*, d'après *Galien*, avertit de se défier de l'eau qui coule dans des canaux de plomb; l'expérience a

Boissons.

Boissons. appris plus d'une fois qu'elle en souffroit une altération.

L'eau extrait admirablement bien le suc des aliments, & fournit au suc nourricier un véhicule convenable ; elle délaie les humeurs épaisses & salées, & entretient les pores de l'habitude du corps ouverts : elle convient aux enfants, aux nourrices, aux jeunes gens ; à ceux qui sont d'un tempérament chaud, aux mélancoliques, & à ceux qui vaquent à des travaux & à des exercices rudes & pénibles : on ne doit pas la regarder comme absolument incapable de nourrir, puisqu'il est constant qu'une infinité d'hommes & sur-tout les mélancoliques ont, par son usage, prolongé leur vie durant vingt & trente jours & même au-delà. Cependant, l'eau bue en grande abondance, principalement le matin, affoiblit les visceres, & occasionne quelquefois l'hydropisie ; car les praticiens n'ignorent pas que l'engorgement œdémateux des jambes augmente sensiblement par l'eau prise en trop grande quantité, ce qu'il est bon de remarquer en passant. L'eau très-froide, qu'on rend telle avec de la glace, ou de la neige, est nuisible à plusieurs personnes, & sur tout à ceux qui sont affectés de la poitrine, ou bien elle attire la stupeur sur les estomacs foibles, ce qui

Boissons.

qui détruit sensiblement les fonctions de cet organe & le rend inepte à la digestion ; cependant son usage est avantageux en Italie, en Espagne, dans la France méridionale, & autres pays chauds. L'eau d'ailleurs est inférieure au vin, si par quelque cause que ce soit il y a de l'amertume dans la bouche ; mais elle est bonne dans les crudités acides de l'estomac, observation bien constatée par les buveurs d'eau, qui jouissent encore du très-précieux avantage d'être moins sujets à la céphalalgie ou vertige, & aux maladies convulsives, ainsi qu'aux tremblements & à l'apoplexie ; qui de plus ne connoissent pas la goutte & le rhumatisme, le calcul, les hemorrhoïdes, &c. On corrige de différentes manieres les mauvaises qualités de l'eau ; 1°. par la décoction, ou par la simple ébullition, qui lui ôte, comme on dit, sa crudité ; on peut, ainsi que quelques-uns le pratiquent, y ajouter la corne de cerf calcinée, qui par sa qualité absorbante, se charge des matieres étrangeres qui se précipitent avec elle, lorsqu'on laisse reposer la liqueur ; 2°. par la filtration, moyen qui la rend beaucoup plus ténue & plus liquide ; 3°. en la laissant déposer, elle se dépouille par-là de toute partie hétérogene, & en devient ensuite plus salubre ; 4°. on la fait enfin distiller

pour l'avoir aussi pure & aussi légere que l'eau de pluie.

Boissons.

Le lait (lac), celui de vache principalement, de brebis & de chevre, est une boisson très-agréable, que toutes les nations d'ailleurs mettent au nombre des aliments les plus doux & les plus exquis; pourvu néanmoins qu'il soit de bonne qualité: c'est la nourriture ordinaire des enfants; il convient aussi aux adultes qui, par son usage, semblent rajeunir, s'ils le prennent pur & seul: car c'est avec le lait qu'on répare les corps maigres & épuisés, pourvu qu'il soit parfaitement exempt de salure & d'acidité, & qu'il soit tiré d'une femelle jeune, qui ne soit point pleine, & qui ait été nourrie d'herbages verts & de bon suc. Lorsque ces conditions se trouvent réunies, il est utile non-seulement aux phthisiques, mais encore aux goutteux; il remédie même à la diarrhée & à la dyssenterie. Les fiévreux, les bilieux doivent s'en abstenir; on le défend encore à ceux qui ont des engorgements dans les visceres; aux catarreux, aux pituiteux & aux vieillards. Tout le monde sait que le lait se coagule dans l'estomac, lorsqu'il y rencontre une saburre acide, & dans l'état de fievre: on n'ignore pas non plus qu'on empêche son acescence dans le ventricule en y mêlant du suc de cerfeuil.

On épaissit, ou on coagule le lait cru, ou cuit, par le moyen de la *présure*, substance très-connue, qui n'est autre chose qu'une matiere caséeuse, laquelle se trouve dans l'estomac de l'agneau, ou du veau. Le lait épaissi de cette maniere est appellé par quelques-uns *colostrum* (en françois, *lait caillé*), ce qui fait donner l'épithete de *colostrati* aux enfants dans l'estomac desquels le lait vient à se coaguler. On sert d'ailleurs le *lait caillé* comme entremets; il passe pour une nourriture très-agréable & salubre, pourvu que l'estomac puisse le supporter : on fait aussi avec le lait de brebis & celui de chevre du caillé qui est d'un usage très-familier en Italie, en Languedoc & en Provence. Ce qu'on appelle *fromage à la crême*, est du lait caillé qu'on a préparé avec de la crême : c'est un aliment de très-bon goût, dont on n'a rien à craindre, pourvu cependant qu'on n'en prenne une trop grande quantité. La partie la plus grasse du lait qu'on en sépare d'une maniere très-connue, se nomme *beurre ;* on le mange seul, & il est employé comme assaisonnement : il en a été parlé plus haut. Mais la *crême*, ou la fleur du lait (*cremor, vel flos lactis*) est une substance grasse, huileuse, qui nage à la superficie du lait : elle possede à-peu-près les mêmes vertus

Boissons.

Boiſſons.

& les mêmes qualités que le beurre ; elle differe de celui-ci, en ce que le beurre eſt factice, & que la ſéparation s'en fait par art, au-lieu que la crême nage naturellement & comme d'elle-même à la ſuperficie. La crême que l'on tire principalement du lait de vache eſt très-agréable au goût : de même que le lait, elle ſe ſert ſur les tables, & eſt employée dans la cuiſine : ſon uſage n'eſt cependant pas exempt de danger, lors ſur-tout qu'on s'écarte des regles de la ſobriété.

C'eſt avec le lait caillé & ſalé qu'on fait le *fromage* dont nous ſommes obligés de placer ici l'article. Il y a bien des ſortes de fromages, eu égard à la nature du lait, & au pays où on le fait : le meilleur eſt celui qu'on tire du lait de vache, ou de brebis; celui de chevre lui eſt inférieur : le moins eſtimé de tous eſt celui dans la compoſition duquel il n'entre rien de la ſubſtance butyreuſe. Le fromage fait avec le lait de vache nourrit convenablement, mais il ſe digere difficilement ; celui de brebis fournit moins de nourriture, mais la digeſtion en eſt plus aiſée ; celui de chevre eſt digéré ſans beaucoup de difficulté, mais il donne un ſuc plus âcre & peu propre à ſubſtanter. Le fromage, pour être bon, ne doit être ni trop nouveau, ni trop vieux ; ſi l'on en mange avec mo-

dération, il est assez sain ; il favorise même la digestion, & nourrit très bien : trop nouveau, il pese sur l'estomac & cause des flatuosités ; trop vieux, trop dur, trop sec & d'une saveur piquante, il met le sang en mouvement ; quelquefois même la rancidité & l'âcreté qu'il contracte, causent des érosions sur la langue & le gosier, en sorte qu'il est à craindre qu'il n'opere la même chose sur l'estomac & sur les intestins. On regarde comme le plus mauvais de tous celui qui est puant & pourri, bien qu'il soit très-estimé par les buveurs & les grands mangeurs, comme étant capable d'aiguiser l'appétit : celui qui est gras & butyreux, qui est léger, avec des cavités, est plus suave & plus salubre que celui qui est dur, sec & compacte, ou dépourvu de crême & de beurre. De quelque qualité qu'il soit, il est nuisible pour les calculeux, les mélancoliques, & ceux qui ont des obstructions ou le ventre paresseux. Il faut bien prendre garde enfin de faire excès de fromage, quel qu'il soit, car suivant un axiome connu, le meilleur est celui dont on en mange très-peu. Les plus estimés sont ceux d'Italie, parmi lesquels le Parmesan & le Milan tiennent le premier rang ; de Hollande, savoir d'Amsterdam & de Roterdam ; de Suisse, &

Boissons.

Boissons.

ſur-tout ceux de *Gruiere* & de *Berne*, deſ-
que's different peu les fromages qui ſe
font en Savoie. La France en fournit auſſi
d'excellents ; la Lorraine & la Bourgogne en donnent une eſpece qui n'eſt preſque point différente de celui de Suiſſe. On compte encore parmi les bons fromages ceux de Brie, dont un des meilleurs eſt celui qu'on nomme *de Maroles ;* ceux des environs d'un bourg de Dauphiné nommé *Saſſenage ;* ceux de Guienne auprès de la ville de *Roquefort ;* ceux de Forez auprès de *Roche ;* ceux d'Auvergne, & autres lieux dont les pâturages excellents fourniſſent aux beſtiaux une nourriture forte & abondante.

Mais pour revenir à mon objet, on ſait que pluſieurs perſonnes ont de l'averſion pour le laitage, averſion fondée ſur une diſpoſition particuliere de l'eſtomac, & que dans cette circonſtance c'eſt une eſpece de poiſon. Rien de ſi nuiſible en effet que le lait de mauvaiſe qualité ; car tantôt il ſe change en un acide très-âcre & qui tient preſque de la nature du vert-de-gris, & tantôt en un coagulum des plus pernicieux ; d'autres fois il ſe putréfie & lâche le ventre : dans l'un & l'autre cas ſes effets ſe manifeſtent par des rapports acides & nidoreux. Enfin, avec le lait, la crême, le beurre & le fromage,

on prépare une infinité de mets qui plaisent presque à tout le monde : car le laitage est employé, non seulement par les cuisiniers, dans différents mets ; on s'en sert encore pour faire des tartelettes, des tourtes, des gâteaux, &c. qui sont généralement estimés. Quant aux vertus médicinales du lait & du petit-lait, nous en avons traité ailleurs. Boissons.

DES BOISSONS FERMENTÉES.

PERSONNE n'ignore que le *vin (vinum)* est le suc des raisins, qui se perfectionne par la fermentation, & qui, par le repos, devient limpide, en déposant au fond des tonneaux des fesses grossieres : ce seroit nous écarter de notre objet que de décrire l'art particulier avec lequel on compose différentes sortes de vins ; nous dirons seulement que le bon vin, qui n'a pas été falsifié, c'est-à-dire, celui qui plait également par sa couleur, sa limpidité, son odeur & sa saveur, qui ne cause aucun déboire, & qui n'attaque ni la tête ni les pieds, fournit une boisson très-agréable, & est d'une très-grande utilité en cuisine ; il nourrit beaucoup, appaise la soif, ce qui le fait regarder comme très-salutaire & très-avantageux pour les

vieillards & les personnes foibles. Outre
Boissons. cela on l'appelle le germe & la source de l'esprit, & le miroir de l'ame, pourvu néanmoins qu'on en boive avec modération ; il fait la consolation de ceux qui sont enfoncés dans de profondes méditations, ou abattus par le chagrin, & passe pour un somnifere des plus agréables. Ceux qui aiment la table, & les buveurs, prodiguent les plus grands éloges à cette liqueur, sans laquelle la vie leur paroît insupportable : comment en effet ne pas estimer une boisson la plus agréable, qui dissipe la plus noire mélancolie, qui déride le front & rend quelquefois éloquent, & qui, prise avec sobriété, convient à tout le monde, & sur-tout aux flegmatiques ? Mais si l'on considere cette liqueur en hantercisse dans un autre point de vue, on ne peut pas s'empêcher d'avouer qu'elle est très-pernicieuse, non-seulement à cause de l'ivresse honteuse qu'elle cause, vice qui a fait le déshonneur de plusieurs personnes, & qui a obscurci la gloire de leurs belles actions ; mais encore à cause des coups sensiblement destructeurs qu'elle porte à l'économie animale, lorsqu'on en boit outre mesure. De l'usage immodéré du vin s'ensuivent bien des maux ; tels que l'ardeur du sang, des fievres opiniâtres, l'hydropisie, la phthisie, la léthar-

gie, l'apoplexie, la paralysie, autres incommodités très-communes aux grands buveurs & aux ivrognes de profession, qui ont ordinairement le visage couperosé, les yeux enflammés & rouges. Ceux enfin qui se plaignent de crudités, doivent s'abstenir du vin, aussi-bien que ceux qui toussent continuellement, & qui sont exposés aux maladies que nous venons de nommer. Les anciens pensoient là-dessus à-peu-près comme nous : Cicéron, pour ne pas citer toujours des médecins, convenoit des bonnes qualités du vin ; mais il ajoutoit que les mauvaises les surpassoient de beaucoup, d'où il croyoit pouvoir conclure qu'il étoit incomparablement plus avantageux de s'en priver : mais ce conseil, ainsi que les meilleures regles, doit avoir ses exceptions. Boissons.

De ce qui vient d'être dit, on peut juger que tantôt l'eau, tantôt le vin, suivant les dispositions où l'on se trouve, fournissent une boisson plus ou moins salubre ; c'est pourquoi il n'est point surprenant de trouver par-tout des personnes qui ne boivent que de l'eau jouir d'une bonne santé ; & quelques-uns parmi ceux qui boivent du vin largement sans être incommodés, parvenir jusqu'à une vieillesse fort avancée, bien que le vin abrege souvent la carriere de ceux qui en prennent

Boissons.

avec excès. Les jeunes gens doivent être très-modérés sur l'usage du vin : il convient davantage dans un âge plus avancé, pourvu que rien ne s'y oppose : on prétend encore que c'est le lait des vieillards ; mais on rabattra beaucoup de cette bonne opinion, lorsqu'on saura que la plupart des maladies, dans un âge avancé, reconnoissent la sécheresse des nerfs, des vaisseaux, des muscles, des tendons, des ligaments & des membranes, comme l'observation anatomique le démontre ; or, on aura de la peine à nous persuader que le vin, mieux que l'eau, soit propre à prévenir cet état. C'est avec raison qu'on regarde l'eau comme beaucoup plus salutaire que le vin, dans les constitutions chaudes, & sur-tout l'été. Quand on est accoutumé au vin, & qu'on n'en ressent aucune incommodité, il est permis de le préférer à l'eau ; il vaut mieux encore pour les personnes foibles, & pour celles dont l'estomac est froid & délicat ; mais les fébricitants, ceux qui sont sujets à de fréquentes douleurs de tête, les goutteux, les calculeux, &c. doivent s'en abstenir. Il est bon d'ajouter qu'on a encore à craindre la fraude de quelques marchands de vin qui mêlangent & falsifient leurs vins, & les rendent par-là encore plus nuisibles. Il ne faut pas au reste

boire des vins éventés, ni ceux que les chaleurs de l'été ont fait tourner, ou qui sont gâtés par toute autre cause. La moins bonne de toutes les boissons est celle que nous appellons *piquette* (*lora, vel posca, vel vinum secundarium*) : on la prépare en versant de l'eau sur le marc, qu'on y laisse infuser & qu'on remet ensuite sous le pressoir; cette boisson, dont le peuple seul fait usage, & qui ne mérite pas le nom de vin, ne se conserve pas au delà de l'hiver; elle trouble d'ailleur l'estomac & cause des tranchées : ceux-là sur-tout doivent s'en abstenir qui ont des engorgements dans les visceres.

Boissons.

Il y a une infinité de sortes de vins qui different entr'eux à raison de la couleur & de la consistance, de la saveur & de l'odeur, de l'âge & du sol : la maniere de le faire & le choix des especes de raisin y entrent encore pour beaucoup. A raison de leur *couleur*, les vins sont blancs, rouges ou pâles : les *blancs* portent peu d'eau; ils se distribuent promptement dans tout le corps, & font uriner; on les croit utiles aux gens de lettres, & à ceux qui se plaignent des douleurs de tête; mais leur usage journalier & excessif affecte ordinairement les organes de la digestion. Les *rouges* portent bientôt à la tête & enivrent; ils sont, à la vérité, plus

nourrissants, & réparent les forces; mais ils donnent naissance aux obstructions; ils occasionnent des amas de sérosités, & surtout le calcul, lorsqu'ils sont trop foncés & mal clarifiés. Les *paillets* & les *clairets* tiennent le milieu, ils conviennent assez aux vieillards, aux pituiteux & à ceux qui menent une vie sédentaire; mais ils sont nuisibles aux bilieux & à ceux qui sont exténués par le travail, la faim & la tristesse; souvent enfin ils excitent des douleurs de tête, & attaquent les nerfs.

Boissons.

Quant à leur *consistance*, les vins sont épais, ténus ou moyens; les *épais* sont remplis de tartre, fortifient l'estomac & nourrissent davantage; ils sont d'un bon secours à ceux qui sont foibles ou pressés de la faim, aussi-bien qu'à ceux qui vaquent à des travaux pénibles: les *vins limpides* passent plus aisément, & remédient aux obstructions, pourvu cependant qu'ils ne piquent pas trop fort la langue; ils sont encore convenables aux gens de lettres: les *moyens* possedent les vertus de ces deux especes; ils sont d'un plus grand usage, & servent sur-tout de boisson ordinaire.

Eu égard à leur *saveur*, les vins sont doux, acides, austeres & insipides: les *doux*, connus sous le nom de *vins de liqueurs*, passent pour modérés, ils lâchent le ventre, nourrissent parfaitement &

troublent moins le cerveau ; ils sont utiles aux personnes maigres & incommodées de toux ; ils favorisent l'expectoration, mais ils passent lentement, à moins qu'ils n'aient un peu de montant, ce qui les fait regarder comme nuisibles pour ceux qui ont les visceres obstrués, aussi-bien que pour les bilieux & ceux qui sont sujets aux flatuosités ; ceux enfin qui éprouvent de fréquents retours de fievres doivent s'en abstenir. Les vins *acides* temperent l'ardeur du corps, & s'opposent à la pourriture ; mais ils causent des flatuosités, troublent le ventre & excitent des tranchées. Les vins *âcres* & *acerbes* fortifient l'estomac & resserrent le ventre ; comme ils passent très-lentement, ils favorisent la naissance des obstructions, & irritent les poumons. L'*odeur* est encore un moyen de distinguer les vins ; les plus exquis en ont une suave, & qui approche de celle de la framboise ; comme ils réparent promptement les forces, ils conviennent aux vieillards ; d'où il faut conclure que ceux qui exhalent une mauvaise odeur ne sont pas sains.

Boissons.

A raison de l'*âge*, les vins *nouveaux*, des trois premiers mois sur-tout, qui conservent encore la douceur désagréable du moût, passent difficilement ; & ce long séjour dans les premieres voies cause l'en-

Boisſons.

flure des hypocondres, rend le ſommeil inquiet, agité & turbulent ; les vins troubles & trop épais, qui n'ont point encore dépoſé leur lie, engendrent des obſtructions, & donnent quelquefois naiſſance à la pierre : lorſqu'il a paſſé trois ou quatre mois, on l'appelle *vin de l'année* ; ce n'eſt guere la boiſſon des perſonnes aiſées ou riches. Les vins *vieux* & *adoucis* deviennent balſamiques, & fortifient l'eſtomac ; mais ils portent à la tête & irritent les nerfs, à moins qu'on ne les trempe beaucoup, & qu'on n'en boive avec modération. On doit eſtimer comme les plus ſalubres ceux de moyen âge, c'eſt à-dire, ceux de deux, de trois ou de quatre ans, que nous nommons *vin de deux, trois* ou *quatre feuilles ;* ce ſont ſans contredit les meilleurs, tant pour ceux qui ſe portent bien que pour les malades. Quand on les garde trop long temps, ils ſe détériorent & perdent leur qualité, ils deviennent inſipides & comme ſans force, ils contractent même une certaine amertume, & de l'acidité. Il n'en étoit pas ainſi de ces vins durables & perpétuels des anciens qui, par une préparation particuliere, approchoient de la conſiſtance du miel, & acquéroient même de la dureté, avec peu d'amertume : en cet état ils ſe conſervoient cent ans & au-

de là ; ils parvenoient à ce degré d'épaississement, non-seulement par vétusté, mais parce qu'on les faisoit avec des raisins à demi-cuits par la coction & par differents mêlanges : ces vins pouvoient porter vingt parties d'eau. On ne doit donc plus être surpris de ce qu'on raconte des vins d'Arcadie, tellement desséchés dans des outres par la fumée, qu'on n'en buvoit qu'après en avoir fait dissoudre la rapure dans de l'eau. Boissons.

La différence des vins, tirée du *sol* ou du pays, est encore infinie ; nous nous contenterons ici d'en rapporter les principales especes. Parmi les vins grecs, tant vantés par les anciens & les modernes comme une boisson exquise & délicieuse, on compte celui de *Chypre (vinum Cyprium)*, qui se garde très-long-temps, qui est balsamique, & fort agréable à ceux qui y sont accoutumés, bien qu'il sente un peu la poix : non pas que ce goût lui soit propre & naturel ; mais il lui vient des tonneaux où il est enfermé ; il redonne des forces à l'estomac, & est utile pour ceux qui sont foibles : tout le monde peut en boire sans danger, pourvu que ce soit avec sobriété ; mais ce vin, qu'on trouve partout, est rarement naturel & pur. Le vin de *Candie (vinum Creticum)*, est placé au nombre des vins les plus exquis par nos gourmets, principalement le *muscat*, & la

Boissons.

malvoisie ; ce dernier n'est autre chose que du muscat cuit ; le vin de Candie ne le cede point au vin de Chypre, & possede les mêmes vertus. Celui de *Stancou* (*vinum Coum*), qui est assez doux, fort agréable, & d'une odeur très-suave, differe peu des précédents. Celui de *Chio* (*vinum Chium*), soit muscat, ou malvoisie, est très vanté par les fins buveurs : on l'estime même plus que le vin de Candie : celui de *Mételim* (*vinum Lesbium*), le dispute en bonté aux précédents ; mais on apporte rarement chez nous ce vin qui n'a point de pareil, & qu'on peut comparer au nectar. Ajoutons à ceux-ci les vins de Perse & de Hongrie : parmi les premiers nous n'en connoissons qu'une espece, c'est celui de *Schiras* (*vinum Schirasium*), très-vanté par les voyageurs ; il n'est transporté en Europe que pour les tables de quelques grands seigneurs. Les vins de Hongrie sont plus communs parmi nous ; le plus estimé d'entr'eux est sans contredit celui de *Tokai* (*vinum Takaviense*), lequel, à raison de son sol, va de pair, au jugement de nos Apicius, avec celui de Canarie, dont il a la saveur & les vertus ; mais il ne souffre point l'impression de l'air, & se trouble aisément, à moins qu'il ne soit de la premiere qualité, ou qu'il ne soit tiré des pays montagneux.

Le premier d'entre les vins d'Italie, est celui d'*Albe* (*vinum Albanum*), ainsi nommé d'un territoire où furent jettés les premiers fondements de Rome. Ce vin, très-vanté par les anciens, & qui faisoit les délices de leurs festins, le cédoit à peine à celui de Falerne; il est encore estimé aujourd'hui sans être aussi violent : mais il est agréable à l'estomac; sa saveur est douce, point graisseuse, ni âpre; il ne porte point à la tête & passe facilement, en sorte qu'on permet aux malades l'usage du rouge comme du blanc. Parmi les vins qui approchent de celui-ci, on compte celui de *Monte-Fiascone* dans la Toscane (*vinum Faliscinum*), lequel differe peu de celui d'Albe; il a une saveur très-agréable, & passe pour fort salubre, pourvu qu'on en prenne avec modération. On donne de grands éloges au vin de Florence (*vinum Florentinum*), sur-tout au muscat, & il le dispute en excellence & en bonté aux vins grecs. Celui de *Pérouse* (*vinum Perusianum*) approche beaucoup de celui de Florence; il est fait avec le raisin muscat; il se transporte dans toute l'Europe pour être bu aux tables des riches. Celui de Marciminien dans l'état de Venise (*vinum Vicentinum*), est doux & piquant, excellent & salubre, & n'est pas même interdit aux goutteux. Les vins de

Boissons.

Boissons.

Naples, parmi lesquels tiennent le premier rang ceux qu'on appelle *lacryma de Galletti & Chiarello piquante*, sont d'une très-belle couleur rouge & d'une odeur suave; comme ils sont légers & assez doux, ils possèdent une vertu tempérée, ils passent aisément, & l'emportent presque sur tous les vins d'Italie. A ceux-là on peut ajouter celui de Tarente, celui de Syracuse, & une infinité d'autres qui ne sont point sans mérite, mais qui, je crois, sont rarement apportés dans notre pays. Nous ne disons rien des vins de Marogna, de Thasso, de Nicouri, de Smyrne, de Falerne, de Sezza, de Cécube, de Massique, de Gaurus, & autres extrêmement vantés par les anciens Grecs & les anciens Romains. André Baccius en a parlé fort au long; ils ne sont pas aujourd'hui en usage : on ne connoît que leur nom; il seroit donc inutile de nous en occuper. Nous devons observer que les vins d'Italie sont plus doux que les autres, parce que pour les faire on choisit des raisins mûrs & un peu séchés à l'air.

Parmi les vins d'*Espagne*, les plus estimés sont, celui de *Malaga* (*vinum Malacense*), lequel est gras & se conserve long-temps; on en transporte une immense quantité dans toute l'Europe : il releve les forces abattues, ce qui le rend très-utile

aux personnes foibles & convalescentes. Il est bon de savoir qu'on fait passer beaucoup d'hydromel pour du vin de Malaga. Celui d'*Alicante* (*vinum Alonense*), est rouge, épais, agréable, & d'un grand secours pour ceux qui sont épuisés de lassitude & de fatigue, il n'a point de pareil quand il s'agit de rétablir l'estomac : le *vin de teinte* ne differe point de ceux-là. Il faut mettre au nombre des plus excellents vins d'Espagne celui de *Xérés* (*vinum Xerense*), il convient sur-tout aux personnes foibles. Le vin de *Rota* (*vinum Rotanense*), si vanté pour redonner des forces, en approche beaucoup. Nous pouvons ajouter aux vins d'Espagne celui des *Canaries*, qui est léger, très-vanté, & qui se garde long-temps; il est fait de moût cuit des raisins muscats; il paroît l'emporter sur toutes les autres especes de malvoisie, & possede les mêmes vertus. Le vin de *Madere* ne le cede point à celui des Canaries; c'est un des meilleurs & des plus exquis. Il est bon de savoir que presque tous ces vins, tant d'Espagne, que des îles dont nous avons parlé, sont cuits, ce qui fait qu'ils peuvent se garder long-temps; qu'ils sont très-agréables à l'estomac, & qu'ils relevent les forces abattues : leur usage n'est cependant pas sans danger pour les tempéraments chauds, ou bilieux; dans

Boissons.

toutes les circonstances on doit en user rarement & avec sobriété.

Boissons.

Les vins d'*Allemagne* sont d'un caractere différent : celui du *Rhin* (*vinum Rhenanum*), qui tient le premier rang parmi eux, est ainsi nommé, parce qu'il vient sur les bords de ce fleuve ; il est coulant, doux avec une sorte d'acidité ; il passe fort aisément, & possede une vertu tempérée ; on le croit même utile aux scorbutiques. Le vin de la *Moselle* (*vinum Mosellanum*) ne le cede point à celui du Rhin ; on lui reconnoît à-peu-près les mêmes vertus. De celui-ci approche beaucoup le vin du *Mein* (*vinum Mœnanum*), qui croît auprès de ce fleuve, & qui se vend fort souvent pour celui du Rhin. Nous ne dirons rien de ceux du Baccarach, très-vantés d'ailleurs, de Necker, & autres vins d'Allemagne, qu'on ne trouve point chez nos marchands.

Il est temps de passer aux vins de *France* : on donne avec raison le premier rang à celui de *Bourgogne* (*vinum Burgundiacum*), qu'on boit le plus communément à nos tables ; il a de la force & du corps, il est très-agréable ; il se conserve long-temps sans rien perdre de ses qualités, & supporte l'eau ; il nourrit fort bien, réchauffe l'estomac, & ne porte point à la tête, à moins qu'on en boive avec excès : on le transporte dans toute l'Europe, & il se

garde deux ou trois ans. Parmi les vins de Bourgogne, on vante extrêmement celui de *Baune (vinum Belnense)* qui l'emporte presque sur tous ceux de cette contrée. Le vin de *Lyon*, & principalement celui de *Condrieu (vinum Lugdunense)*, qui est fort & exquis, n'est point inférieur à celui de Bourgogne ; il peut se garder plus long-temps. Celui de *Champagne (vinum Campanum)* qu'on sert dans les grands repas, est léger & chaud dans la bouche ; son odeur est très-agréable ; il est doux & un peu acide ; il n'est guere capable de supporter l'eau ; il ranime les esprits, fait couler les urines ; cependant il enivre aisément : on le transporte dans les pays les plus éloignés. Le vin de *Bordeaux (vinum Burdigalense)*, & sur-tout de *Grave* & de *Pontac*, qui est tantôt jaunâtre, tantôt un peu noir, ayant du corps, légérement âpre, agréable à l'estomac, nourrit beaucoup, enivre difficilement. Celui d'*Orléans (vinum Aurelianense)*, est blanc & rouge, vineux, agréable, & de consistance moyenne ; mais il enivre aisément : il n'est dans son état de perfection que la seconde année ; alors il peut se conserver cinq & même six ans. Le vin d'*Anjou (vinum Andegavum)* qui, le plus ordinairement, est blanc, doux & vineux, est estimé & se garde long-temps : celui de *Poitou (vinum*

Boissons.

Poissons. *Pictavienſe*), qui eſt blanc & foible, légérement acerbe & un peu acide, approche beaucoup des vins du Rhin : celui de *Paris* (*vinum Pariſinum*) a peu de ſaveur ; on n'en fait pas grand cas, il ne porte gucre l'eau, il n'eſt bon que vieux, il ſert communément de boiſſon aux perſonnes les moins aiſées, cependant on le donne rarement pur ; on le vend dans les tavernes, ſous un autre nom, mêlangé & frelaté.

Mais les vins du *Dauphiné*, du *Languedoc* & de *Provence*, ſont bien ſupérieurs aux autres vins de France dont nous venons de parler. Parmi ceux du *Dauphiné*, on donne les plus grands éloges à celui qu'on appelle de l'*Hermitage* ; il a une légere couleur rouge ; il eſt agréable à l'eſtomac, d'une ſaveur des plus exquiſes, cependant avec quelque ſorte d'âpreté : il paſſe d'ailleurs pour être ſain. On n'eſtime pas moins celui de *Côte-rôtie* ſi recherché des fins buveurs. Le *Languedoc* produit des vins qui ne ſont pas inférieurs aux précédents : le plus fameux eſt connu ſous le nom de vin de *Frontignan*, ſoit blanc, ou muſcat ; il l'emporte peut-être ſur tous les vins de France : on ne célebre pas moins le vin de *Lunel*, dont il y a auſſi de deux ſortes, blanc & rouge, & qui poſſede les mêmes qualités ; ſans parler du vin de *Tavel*, ni

d'une infinité d'autres produits dans des lieux à peine connus. La *Provence*, fertile en vignes excellentes, & de toute espece, fournit des vins forts & ardents, rouges, blancs, légérement colorés : jaunâtres & muscats, qu'on doit toujours tremper si l'on ne veut pas qu'ils portent à la tête. Les meilleurs & les plus exquis sont les vins de la *Marque* & de *Géménos*, proche Toulon; ceux de *Barbantane* & de *Crau*, proche d'Arles; ceux de *Riès*, de *Roqxevaire*, d'*Aubagne* & de *Cante-perdrix*; les vins blancs de *Cassis*, de *Marignane* & de *Canes*; les vins muscats de *S. Laurent*, de la *Ciotat* & de *Cuers*; & beaucoup d'autres dont la saveur est très-agréable, & qui rétablissent merveilleusement les forces abattues : ces vins l'emporteroient peut-être sur tous ceux de France, & sur d'autres si vantés d'ailleurs, si l'on pouvoit aisément les transporter, & s'ils étoient de garde. Nous pourrions nommer ici un plus grand nombre de vins, tant étrangers, que de France; mais comme ils sont très-peu connus dans le commerce, & qu'ils peuvent d'ailleurs se rapporter à ceux dont nous avons parlé, nous ne nous y arrêterons pas davantage.

Boissons.

Le vin cuit (*carenum*, *vel vinum decoctum*), très commun en Italie, en Languedoc & en Provence, se fait avec du moût

Boissons. de raisins blancs, choisis & bien mûrs, cuit jusqu'à la diminution de deux tiers, & écumé avec soin, puis fortement agité, tandis qu'il est chaud, jusqu'à ce qu'il soit refroidi : on garde ce vin dans des tonneaux; il se conserve très-long-temps & fournit une boisson des plus agréables, qui est extrêmement utile aux personnes foibles & convalescentes, & ne cause de mal à qui que ce soit, pourvu qu'on en boive à propos, & avec modération. Si l'on emploie pour le préparer du moût de raisins muscats, il en résulte un vin très-exquis nommé *malvoisie* : ce nom, ainsi que nous l'avons déja insinué, est donné à différents vins étrangers fort vantés, auxquels ne sont pas inférieurs les malvoisies de Languedoc & de Provence, qui, transportés à Paris, y sont débités par les marchands sous les noms de différents vins étrangers.

Comme notre objet a été de nous borner aux connoissances utiles, nous ne parlerons pas de plusieurs sortes de vins qu'on prépare aux Indes orientales & occidentales avec le suc de diverses sortes de végétaux, & qui ne peuvent que contenter notre curiosité, n'étant, si je ne me trompe, jamais transportés en Europe : mais il est bon de dire quelque chose d'une infusion vineuse, autrefois fort célebre, & aujourd'hui peu usitée, désignée chez nous

sous

ſous le nom d'*hipocras* (*vinum hippocratum*) ; pour le faire, on prend une once de canelle bien concaſſée, un ſcrupule de noix muſcade, une livre de ſucre blanc ; on met infuſer le tout pendant vingt-quatre heures dans ſix livres d'excellent vin rouge, ou blanc ; après l'avoir filtré deux ou trois fois, on le conſerve pour l'uſage. Ce breuvage plaît à quelques-uns ; il convient aux perſonnes foibles & aux convaleſcents, il rétablit les forces de l'eſtomac & aide à la digeſtion ; cependant ſon uſage doit être interdit à ceux qui ſe plaignent de chaleur d'entrailles : on ſait que rien n'eſt ſi pernicieux dans cette circonſtance, que les choſes chaudes, & les aromates. Boiſſons.

L'eau-de-vie ou l'*eſprit-de-vin* (*aqua vitæ, vel ſpiritus vini*), que le petit peuple nomme *brandevin*, ſe tire par la diſtillation du vin, auſſi bien que de la biere, du pommé, du poiré, de l'hydromel vineux, & d'autres liqueurs fermentées : on rend cette liqueur plus ſubtile par les diſtillations réitérées. Les anciens étaient ſi tempérants, qu'ils ne buvoient point de vin & en modéroient la force avec de l'eau ; aujourd'hui, afin de le boire plus pur, on a recours à l'art pour lui ôter l'eau qu'il contient naturellement : cependant cette liqueur très-chaude & très-pénétrante dont l'uſage entraîne la perte & la deſtruction

de la santé, fait les délices des paysans, des porte-faix, des matelots & du bas peuple; mais les plus riches boivent différentes liqueurs ardentes dont la base est l'eau-de-vie; liqueurs pernicieuses avec lesquelles on avale un poison très-destructeur. L'eau-de-vie ordinaire, bue à propos & à une dose convenable, a pourtant son mérite, car elle fortifie l'estomac, dissipe les vents, répare promptement les esprits épuisés par la veille, par la faim & par toute autre cause; elle rétablit les forces, & s'oppose à l'infection de l'air: néanmoins son usage journalier & excessif devient très-nuisible; car outre l'ivresse, la plus dangereuse de toutes, elle éteint insensiblement la chaleur naturelle, affoiblit le ton de l'estomac & détruit l'appétit, desseche les organes & coagule les humeurs, à l'exception de l'urine & de la bile; d'où s'ensuivent la cachexie, les obstructions, l'hydropisie, les tremblements des membres, l'imbécillité, &c. L'eau-de-vie ne fait pas seulement la base des différentes liqueurs si vantées par les buveurs, elle sert encore pour confire & pour conserver toutes sortes de fruits; & par le plus funeste de tous les abus, elle est souvent employée par les cuisiniers. Chacun sait enfin qu'on fait ordinairement avec une livre d'eau-de-vie, de sucre & trois

Boissons.

livres de limonade, cette boisson si familiere & si agréable aux Anglois, & qu'on nomme *punch* : on jugera sur cette recette qu'elle ne sauroit être saine, au moins pour le plus grand nombre; mais je laisse aux médecins du pays, & mieux instruits, le soin de discuter ses bons & ses mauvais effets.

Boissons.

La biere (*cerevisia*) est une liqueur faite avec l'orge, ou tout autre froment, avec l'eau & le houblon, & qui devient claire ensuite après une fermentation convenable : elle sert de boisson au lieu de vin à différents peuples septentrionaux, chez lesquels il ne croît point de vignes : on laisse macérer ces grains jusqu'à ce qu'ils se gonflent & commencent à germer; on les met ensuite sécher au soleil, ou au four, afin de pouvoir les réduire en une farine grossiere, qu'on fait cuire dans l'eau; on passe la liqueur, & l'on remet la colature sur le feu avec des fleurs de houblon, on l'agite & on la coule de nouveau; enfin après avoir ajouté de la levure de biere, on la laisse fermenter; lorsque la liqueur a déposé ses feces, & est bien éclaircie, on l'enferme dans des tonneaux. Ainsi que le vin, la biere enivre, si l'on en boit avec excès; d'ailleurs elle n'est point mal-saine pour ceux qui y sont accoutumés : on a même remarqué que les peuples qui en

Boissons. usent sont ordinairement plus grands & plus forts que les autres hommes : il n'est donc point douteux qu'elle ne nourrisse beaucoup, qu'elle n'engraisse même ; outre cela elle étanche la soif, porte au sommeil, & paroît calmer l'ardeur du sang ; de sorte que les médecins expérimentés en permettent l'usage, même à quelques fiévreux, pourvu qu'elle soit limpide, d'une belle couleur, d'une saveur agréable, ni trop nouvelle, ni trop vieille : elle n'est pourtant point exempte de danger, car elle cause souvent des flatuosités, gonfle le ventre & les hypocondres, & excite des tranchées ; elle passe difficilement, fatigue l'estomac, agace les nerfs, attaque les reins & la vessie, & donne lieu à une fausse gonorrhée, sans parler des obstructions & du calcul qu'elle favorise : il faut cependant convenir que ces maux sont principalement occasionnés par la biere de mauvaise qualité, par celle qui est aigre & corrompue. Nous avons déja insinué qu'il y avoit différentes manieres de préparer la biere, d'où il résulte qu'elle a différentes qualités, lesquelles dépendent aussi du degré d'ancienneté, du lieu des eaux : la meilleure est celle qui se fait dans les pays septentrionaux.

L'hydromel vineux (*hydromel vinosum*), ainsi nommé, pour le distinguer de celui

des boutiques, dont nous avons parlé dans la matiere médicale, n'est autre chose que du miel dissous dans de l'eau, dans la proportion qu'un œuf puisse se soutenir au-dessus de la liqueur; après l'avoir fait cuire, écumer, puis fermenter, on l'enferme dans des tonneaux comme le vin. L'hydromel le plus estimé differe peu du vin d'Espagne par sa saveur; ainsi on ne doit pas être surpris que cette liqueur fasse les délices des habitants de la Lituanie, de la Pologne & de la Moscovie; on la préfere même au meilleur vin: on en prépare dans ce pays une si grande quantité, qu'on n'a presque pas besoin d'autre boisson. L'hydromel n'est pas mal-sain, si l'on en boit avec modération & à propos; car il réveille l'appétit languissant, lâche le ventre: on dit même qu'il convient aux phthisiques & à ceux qui sont en consomption; lorsqu'il est nouveau cependant, il cause des nausées, & trouble le ventre; il enivre d'ailleurs aussi-bien que le vin & la biere.

Boissons.

Le cidre (*pomaceum*) se prépare avec certaines pommes acides, à peine mangeables, ou cueillies avant leur parfaite maturité, écrasées & mises ensuite sous le pressoir: on laisse fermenter ce suc ainsi exprimé, & déposer exactement ses feces, afin

Boissons.

qu'il devienne clair & limpide ; il est portable lorsqu'il est doux avec un certain piquant : en cet état, il est peu inferieur au vin, tant par sa saveur, que par ses effets. Suivant la qualité & la nature des pommes, & le temps qu'on l'a gardé, le cidre est plus ou moins estimé : celui qui est bien fait, sur-tout celui de Normandie, peut se conserver sans se gâter pendant trois ou quatre ans : lorsqu'il est parvenu à un certain degré de vieillesse, il passe pour être meilleur ; il enivre comme le vin, si on en prend outre mesure ; cette ivresse même est de plus longue durée & plus dangereuse que tout autre : d'ailleurs, le cidre ne cause point de mal ; car dans les lieux où il sert de boisson ordinaire, les hommes y sont sains, forts, & ont une couleur vermeille : il attaque moins le genre nerveux que le vin ; on dit même qui est utile aux mélancoliques & aux scorbutiques, aux personnes maigres, ainsi qu'aux vieillards. Parmi les pommes destinées à faire le cidre, les meilleures sont celles qui sont rougeâtres & cannelées, bien qu'elles soient d'un goût désagreable, & qu'elles approchent beaucoup des pommes sauvages. En effet, le cidre, fait des pommes acerbes, se conserve plus long-temps, pourvu néanmoins qu'elles aient acquis une certaine maturi-

té, autrement il s'aigrit; mais si l'on emploie des fruits d'été, & de ceux qui durent peu, le cidre qu'on en tire ne demeure pas long-temps dans sa vigueur, & se gâte bientôt. Boissons.

Le poiré (piraceum), est une liqueur vineuse, faite avec des poires acerbes; on en tire le suc des poires de la même maniere que celui des pommes; on le laisse ensuite reposer & fermenter, jusqu'à ce que les feces soient tombées au fond du vase, & que la couleur soient devenue limpide & claire: on le porte ensuite au cellier, ainsi que le vin & le cidre; mais au commencement de l'été le poiré perd sa force & s'aigrit; plus les poires qu'on emploie sont acerbes, plus il se garde long-temps; mais aussi moins il est bon. Le poiré approche un peu du vin blanc; il est plus vineux que le cidre; mais sa douceur déplaît à beaucoup de gens, ce qui fait qu'on abandonne aux plus pauvres cette boisson, avec laquelle ils s'enivrent souvent, comme avec le vin & les autres liqueurs fermentées. Le cidre & le poiré, toutes choses égales d'ailleurs, paroissent causer moins de mal que le vin: cependant le poiré passe pour favoriser la génération des vers, & resserrer le ventre. Par la distillation on tire du poiré, de même que

L 4

Boissons. du cidre & de la biere une liqueur très-pénétrante, qui, comme nous l'avons déja remarqué, possede à-peu-près les mêmes qualités que l'eau-de-vie, ou l'esprit-de-vin.



BOISSONS DOMESTIQUES.

LE THÉ (*thea*) : on connoît ſous ce nom des feuilles un peu vertes, ou brunes d'un arbriſſeau de la Chine & du Japon, qui au rapport de *Plukenet*, a l'apparence du fuſain, dont on trouve une excellente figure dans *Koempfer* : on torréfie ces feuilles dans un four pour leur ôter, dit-on, leur mauvaiſe qualité. Tout le monde ſait qu'on nous les apporte vertes & roulées, qu'elles ſervent à préparer une boiſſon que quelques perſonnes trouvent fort agréable, mais dont les vertus ne ſont guere ſenſibles, ſi ce n'eſt qu'elle contribue un peu à réchauffer la tête, & à diſſiper l'ivreſſe : il y en a qui croient qu'on peut empêcher par ce moyen que le lait ne ſe caille dans l'eſtomac. Quant aux autres propriétés qu'on lui donne, ne ſont-elles pas plutôt dues à l'eau chaude ? Cependant ſon uſage immodéré affoiblit l'eſtomac, irrite les nerfs, & cauſe le tremblement, ce qui fait que les médecins en proſcrivent l'uſage ; de ce nombre ſont *Koempfer*, *Triller* & *Tiſſot*, & nous nous rangeons volontiers de leur côté. Il y a d'ailleurs une grande quantité de plantes indigenes, telles que la véroni-

Boiſſons.

Boisfons. que, la mélisse, la sauge, &c. avec lesquelles ont peut préparer des boissons agréables & moins dangereuses : on verse pour faire le thé, sur une pincée environ de ces feuilles, une livre d'eau bouillante, & l'on boit cette infusion bien chaude, après y avoir mis du sucre, sans lequel on n'y trouveroit guere que le goût de l'eau chaude : quelques-uns, pour la rendre plus agréable, y ajoutent du lait.

Le café (*caffetum*), est un grain assez connu, de figure ovale, qu'on nous apporte des deux Indes ; il est double dans sa coque qui est le fruit d'une espece de jasmin de l'Inde, dont il est fait mention dans les mémoires de l'académie des sciences. Tout le monde sait qu'avec ces grains torréfiés, à la dose d'une once pour chaque livre d'eau, on prépare une boisson fort agréable, & à laquelle on donne le même nom. Le café, dont on faisoit il y a quelque temps le plus grand usage, mais qui a beaucoup perdu aujourd'hui de son crédit, aide un peu à la digestion des aliments ; ce qui le rend utile à ceux qui ont beaucoup mangé ; il dissipe l'ivresse, fait quelquefois couler les urines & les regles & ouvre le ventre. On dit qu'il convient aux vieillards, à ceux qui ont beaucoup d'embonpoint, ou à ceux qui menent une vie sédentaire ; aux gens de lettres, à ceux

qui ne boivent que de l'eau, aux pituiteux, à ceux qui sont sujets aux catarres & au vertige, à ceux enfin qui sont trop portés au sommeil : on prétend encore qu'il amortit les desirs vénériens, & qu'il prévient le rachitis ; il est nuisible aux jeunes gens, aux personnes maigres, aux bilieux, aux mélancoliques, aux scorbutiques & dans tous les cas d'hémorragies : les femmes sujettes à faire des fausses couches, les hystériques, celles qui ont des fleurs blanches doivent s'interdire l'usage du café ; il agace fortement les nerfs, empêche de dormir, excite chez quelques-uns le tremblement & la paralysie, il cause des érésipelles, & d'autres éruptions cutanées. Quant à la maniere de préparer cette boisson, elle est très-connue : il seroit inutile par conséquent de nous y arrêter ; mais il est à propos d'observer que si dans douze onces de cette infusion, réduites à trois, on mêle une égale quantité de suc de limons, on obtient un excellent fébrifuge dont l'efficacité est prouvée par un grand nombre d'expériences : nous en avons parlé ailleurs. A tout ce qui vient d'être dit, il est bon d'ajouter que plusieurs emploient, à la maniere du café, le seigle, l'orge, les fêves, &c. & que la boisson qu'on en prépare n'est point désagréable, & approche assez de celle où entre le café. Nous dirons en-

Boissons.

Boisſons. core qu'il y a des gens qui emploient les grains de café non torréfiés; en voici le procédé : prenez un gros de café cru en poudre, qu'on mettra bouillir pendant un demi-quart d'heure dans huit onces d'eau : après avoir couvert le vaſe, on laiſſera repoſer la liqueur juſqu'à ce qu'elle ſoit claire & limpide; on la boira alors chaude, peu-à-peu, comme le café ordinaire : cette boiſſon, dont la ſaveur eſt, à ce qu'on prétend, agréable & d'une belle couleur citrine, favoriſe la digeſtion, dégage la tête, tempere l'âcreté de l'urine, & paſſe pour être utile dans la toux.

Le chocolat (*chocolatum*) qu'on peut mettre également, & parmi les aliments, & parmi les boiſſons, eſt compoſé, comme chacun ſait, de cacao torréfié, de vanille & de ſucre bien broyés & bien mêlés. Perſonne n'ignore auſſi qu'on diſſout une once de cette maſſe dans ſix onces d'eau bouillante, & qu'on la remue fortement avec une ſpatule de bois d'une forme particuliere, juſqu'à ce qu'elle devienne écumeuſe : on a alors une boiſſon appellée *chocolat*, qu'on prend chaude, & qui eſt très-uſitée parmi nous ; au-lieu d'eau on peut employer du lait de vache, ou du lait d'amandes; on y ajoute, ſi l'on veut, pour la rendre plus agréable, des aromates, comme du poivre, du girofle, de l'anis,

de l'ambre gris, du musc, &c. mais ces ingrédients communiquent souvent au chocolat des qualités nuisibles; il est plus sain, s'il est fait seulement avec le cacao & le sucre, auxquels on aura ajouté un peu de vanille: on donne à cette préparation plus simple le nom de *chocolat de santé*; il est stomachique & pectoral; nouvellement fait de cette maniere, il est bon pour les vieillards, les personnes foibles & les convalescents, aussi bien que pour ceux qui sont exténués après un travail long & pénible; il nourrit en effet; il rétablit les forces, & favorise la digestion; il est utile à ceux qui toussent, & même aux phthisiques, pourvu cependant qu'il n'y ait pas trop d'aromates. Cependant le chocolat est nuisible aux hypocondriaques, aux gens de lettres & à ceux qui n'y sont pas accoutumés; il est à craindre que son usage, trop long-temps continué, ne cause des obstructions au foie; ce que l'expérience ne prouve que trop: si l'on en prend plus souvent qu'il ne faut, ou en trop grande quantité, quelqu'excellent qu'il soit, il peut exciter des nausées, & même le vomissement; on n'est pas assuré de la vertu des autres especes de chocolat que chacun compose à sa maniere. Nous avons fait mention, en parlant des châtaignes, d'une sorte de chocolat, qui se prépare sur-le-champ.

Boissons.

Boiſſons. Pour ne pas tomber dans des répétitions inutiles, nous n'ajouterons rien à ce que nous avons dit dans la matiere médicale, au ſujet de l'orgeat, de l'amandé, de la limonade, &c. nous remarquerons ſeulement que ces boiſſons que l'on prend à la glace, ne ſont pas ſans danger, ſi on en fait un uſage exceſſif, puiſqu'elles peuvent occaſionner la ſtupeur de l'eſtomac; d'où s'enſuit inſenſiblement la léſion de l'organe principal de la digeſtion: elles ſont cependant moins pernicieuſes, ſi on les prend peu-à-peu; la raiſon en eſt évidente; nous ne parlerons pas non plus de pluſieurs autres ſortes d'aliments & de boiſſons très-uſitées parmi certaines nations, & inconnues chez nous, de peur de groſſir mal-à-propos notre ouvrage de choſes qui nous ſont étrangeres, & qui peuvent tout au plus ſatisfaire notre curioſité.

Fin du quatrieme & dernier Volume.

TABLE
DES MATIERES

Contenues dans les quatre Volumes.

(N. B. *Les chiffres romains indiquent le Tome , & les arabes , la page.*)

A

C

N

O

Magistraux.

Magistrales.

T

Winter canelle Blanche .. 419

Fin de la Table des Matieres.

